42034-05-ES 2611 04.04.2003 9:06 Uhr Seite 1

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Betjeningsvejledning/garanti
Mode d'emploi/Garantie • Instrucciones de servicio/Garantía
Manual de instruções/Garantia • Istruzioni per l'uso/Garanzia
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Espressoautomat

Espressoautomaat • Espressomaskine
Machine automatique à expresso • Máquina de hacer espresso
Máquina para Bicas • Macchina per caffè espresso
Espresso Machine • Automat do espresso
Kávovar pro přípravu espresa • Presszógép
Еспрессо-автомат

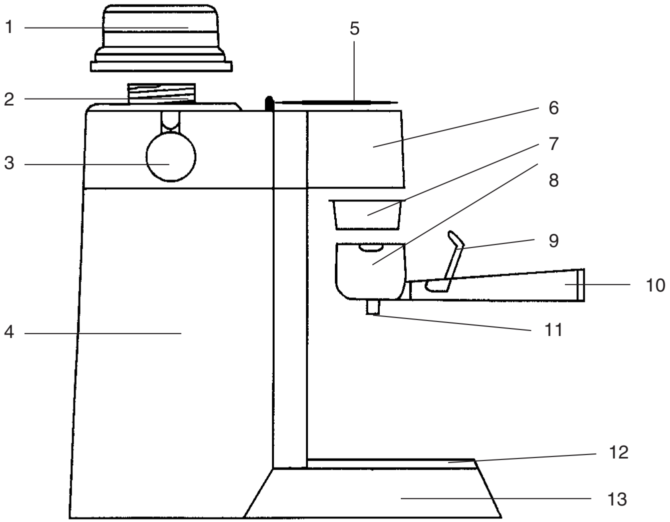


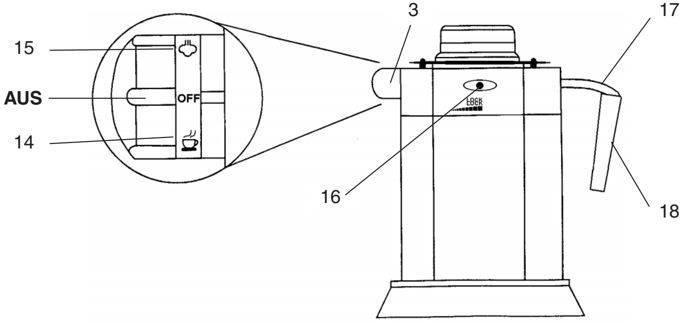
ES 2611

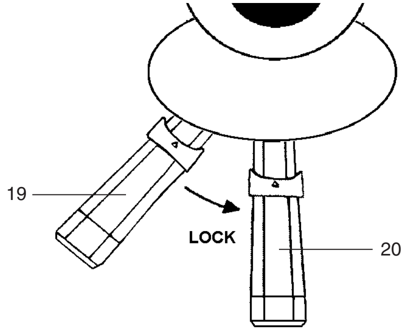
CE

Inhalt

Inhoud • Inhold • Sommaire • Indice • Índice • Indice
Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Содержание


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13


15
AUS
14
OFF
3
17
16
18
LOCK



Übersicht der Einzelteile

1 Boilerklappe
2 Öffnung des Boilertanks
3 Kontrollschalter
4 Boiler
5 Warmhalteplatte
6 Brühkopf
7 Filterschale
8 Filterhalter
9 Filtersicherung
10 Filtergriff
11 Filtertülle
12 Abtropfrost
13 Sockel
14 Brühen
15 Dampf ablassen
16 Betriebsanzeige
17 Dampfröhrchen
18 Dampfdüse
19 Offen – Griffstellung zum Einlegen des Filtersystems
20 LOCK – Griffstellung zum Verriegeln des Filtersystems

D

Allgemeine Sicherheitshinweise

D

- **Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes sorgfältig die Bedienungsanleitung.**
- Bitte bewahren Sie diese Anleitung, den Garantieschein, den Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt. Schalten Sie das Gerät zuvor aus. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Um Kinder vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, lassen Sie diese damit niemals unbeaufsichtigt. Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes deshalb so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Prüfen Sie das Kabel und das Gerät regelmäßig auf Schäden hin. Ein Gerät ist bei Schäden jeglicher Art nicht in Betrieb zu nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf.
- Ein defektes Netzkabel darf nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel fern von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichem.
- Benutzen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt! Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie es nicht benutzen, selbst wenn es nur für einen Moment ist.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien*).
- Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden oder damit in Berührung kommen*). Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen*).
- Sollte das Gerät feucht oder nass geworden sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose*). Nicht ins Wasser greifen!
- Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

*) Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise...“.

Spezielle Sicherheitshinweise

- Die Metallteile werden sehr heiß. Fassen Sie nur die Griffe an.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, flache, ebene und rutschfeste Unterlage.
- Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt unter einen Schrank stellen. Sorgen Sie für genügend Freiraum.
- Achten Sie beim Öffnen des Boilerdeckels auf den austretenden Dampf.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Wasser.
- Füllen Sie den Boiler immer nur mit kaltem Wasser.

- Um sicherzustellen, dass von vorherigen Brühvorgängen kein Restdampfdruck mehr vorhanden ist, stellen Sie einen Behälter mit kaltem Wasser unter die Dampfdüse. Heben Sie den Behälter an, bis die Dampfdüse ins Wasser eintaucht. Drehen Sie den Kontrollschalter in die Dampf-Ablass-Stellung.
- Entfernen Sie den Filterhalter und den Deckel des Boilers nur, wenn der gesamte Dampfdruck abgelassen wurde.
  Boilerdeckel linksherum drehen = aufschrauben,
  Boilerdeckel rechtsherum drehen = zuschrauben.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb der Deckel des Boilers und der Filterhalter korrekt und sicher geschlossen sind, da dieses Gerät unter Druck arbeitet.
- Füllen Sie nur Wasser in den Boiler. Keine anderen Flüssigkeiten!
- Wenn sich der Deckel des Boilers nur schwer aufdrehen lässt, so könnte das ein Hinweis dafür sein, dass in dem Gerät Dampfdruck aufgestaut ist. Lassen Sie den Druck mit dem vorher beschriebenen Verfahren ab.

Vor dem ersten Gebrauch

Um allen Staub, der sich während der Verpackung angesammelt haben könnte, zu entfernen, waschen Sie das Glaskännchen, die Filterschale, den Filterhalter und die Abtropfwanne mit warmem Seifenwasser aus. Verwenden Sie keine rauhen oder scharfen Reinigungsmittel. Den Sockel mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

Beachten Sie die Sicherheitshinweise!

Wir empfehlen Ihnen, dass Sie vor der Zubereitung der ersten Tassen Espresso oder Cappuccino einen kompletten Brühvorgang wie unter „Zubereitung von Espresso“ beschrieben, jedoch ohne Kaffeepulver, durchführen. Dadurch wird jeglicher Staub, der sich in der Espressomaschine abgesetzt haben könnte, entfernt. Die Zubereitung von Espresso und Cappuccino ist anders als die Zubereitung von herkömmlichem Kaffee. Sowohl Espresso als auch Cappuccino werden zubereitet, indem kochendes Wasser unter Druck durch feingemahlenes Kaffeepulver gepresst wird. Dazu ist besondere Aufmerksamkeit notwendig, und wir empfehlen Ihnen, alle in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen und Sicherheitshinweise sorgfältig durchzulesen, bevor Sie zu brühen beginnen.

TIP:

Weil die Aufrechterhaltung der Hitze das Aroma erhält, ist es sehr zu empfehlen, Espresso und Cappuccino in vorgewärmten Tassen zu servieren!

Zubereitung von Espresso

1. **Beachten Sie die Sicherheitshinweise!**
2. Stellen Sie den Kontrollschalter in die AUS-Stellung.
3. Legen Sie den Abtropfrost auf die runde Vertiefung in der Abtropfwannenabdeckung.

4. Entfernen Sie den Boilerdeckel und den Filterhalter. Sollte sich im Boiler Wasser befinden, drehen Sie das Gerät um und schütten Sie das Wasser aus.
5. Legen Sie die Filterschale in den Filterhalter. Schwenken Sie die Filtersicherung nach hinten.
6. Füllen Sie die Filterschale bis zur gewünschten Höhe (das Innere der Filterschale ist mit Maßstrichen markiert, 2 = 2 Tassen, 4 = 4 Tassen) mit Espresso-Kaffeepulver. Verteilen Sie den Kaffee gleichmäßig und drücken Sie ihn leicht mit dem Meßlöffel an.
   Wichtig: Der Zweck des Andrückens ist eher, das Kaffeepulver in der Filterschale zu verteilen als das Pulver zu verdichten. Durch Überfüllen wird der Wasserfluß blockiert, wodurch das Gerät beschädigt werden kann oder Verletzungen entstehen können. Entfernen Sie sorgfältig jeglichen Kaffee vom Rand des Filters.
7. Führen Sie den Filterhalter in den Brühkopf ein und drehen Sie den Griff nach rechts (in Richtung LOCK), um ihn an der korrekten Stelle zu arretieren. Achten Sie darauf, dass der Filterhalter korrekt im Brühkopf festsitzt, damit das Herausspritzen heißen Kaffees vermieden wird.
8. Füllen Sie das Glaskännchen entsprechend der gewünschten Tassenzahl mit kaltem Wasser (nicht über die 4-Tassen-Marke hinaus füllen). Schütten Sie dieses Wasser in den Boiler.
9. Setzen Sie den Boilerdeckel wieder auf das Gerät auf und drehen Sie ihn zu.
10. Stellen Sie das leere Glaskännchen mit aufgesetztem Deckel mittig auf den Abtropfrost.
11. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz an. Drehen Sie den Kontrollschalter in die Brühstellung. Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Nach etwa 3 Minuten fließt Espresso in das Glaskännchen.
12. Wenn die Zubereitung beendet ist, drehen Sie den Kontrollschalter in die AUS-Stellung. Nehmen Sie das Glaskännchen vom Abtropfrost herunter.
13. Warten Sie nach der Zubereitung ein paar Sekunden, bevor Sie den Filterhalter abnehmen. Fixieren Sie die Filterschale mit der Filtersicherung. Klopfen Sie das gebrauchte Kaffeepulver aus. Reinigen Sie das Gerät, wie unter „Reinigung und Wartung“ beschrieben.

Zubereitung von Cappuccino

Um Cappuccino zuzubereiten, gehen Sie zuerst anhand der Schritte 1 bis 12 der Espressozubereitung vor und fahren Sie dann fort, wie unten beschrieben.

13. Füllen Sie den fertigen Espresso in (eine) vorgewärmte Tasse(n). Zum Warmhalten können Sie diese auf die Warmhalteplatte aufstellen.
14. Befüllen Sie das Glaskännchen bis höchstens zur 2-Tassen-Marke mit frischer, kalter Milch. Um einen guten Schaum zu erhalten, sollte Milche mit einem hohen Fettanteil verwendet werden!
15. Stellen Sie das Glaskännchen unter die Dampfdüse. Heben Sie das Gefäß an, bis die Dampfdüse etwa einen halben Zentimeter in die Milch eintaucht. Drehen

Sie den Kontrollschalter langsam in die Dampf-Ablassen-Stellung. Es tritt Dampf aus der Dampfdüse aus, um die Milch aufzuschäumen. Während Sie die Spitze der Dampfdüse knapp unter der Oberfläche der Milch halten, bewegen Sie das Gefäß in einer kreisenden Bewegung. Wenn das Volumen des Schaums zunimmt, heben Sie das Glaskännchen leicht an, so dass sich die Spitze der Dampfdüse noch immer in der Milch befindet. Setzen Sie den Aufschäumvorgang für etwa 45 Sekunden fort, je nach Ihrem Geschmack, oder bis die Milch ihr Volumen verdoppelt hat. Geben Sie Acht, dass Sie die Milch nicht überhitzen oder verbrühen, weil dadurch der Schaum zerstört würde. Tauchen Sie die Dampfdüse nicht tiefer als einen Zentimeter in die Milch ein. Für ein befriedigendes Aufschäumen sollte ein zischendes Geräusch hörbar sein. Nachdem das Aufschäumen beendet ist, drehen Sie den Kontrollschalter in die AUS-Stellung. Das Glaskännchen enthält nun zur Hälfte erwärmte Milch und Schaum.

16. Löffeln Sie den Schaum aus dem Glaskännchen in die Tasse(n) mit dem Espresso-Kaffee. Fügen Sie die flüssige Milch hinzu. Ein Cappuccino besteht zu einem Drittel aus Kaffee, zu einem Drittel aus heißer Milch und zu einem Drittel aus geschäumter Milch.
17. Um sicherzugehen, dass kein Restdampfdruck mehr aufgestaut ist, stellen Sie einen Behälter mit kaltem Wasser unter die Dampfdüse und tauchen Sie die Dampfdüse in das Wasser. Drehen Sie den Kontrollschalter in die Dampf-Ablassen-Stellung. Der aufgestaute Dampf wird abgelassen, wenn es am Ende der Dampfdüse blubbert.
    Wichtig: Der Druck des Gerätes muss jedesmal abgelassen werden, bevor Sie einen Brühvorgang durchführen.
    Sobald das Blubbern aufhört, ist der Druck vollständig abgebaut. Drehen Sie den Kontrollschalter in die AUS-Stellung.
    Warten Sie nach der Zubereitung ein paar Sekunden, bevor Sie den Filterhalter abnehmen. Klopfen Sie das gebrauchte Kaffeepulver aus. Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung und Wartung“ beschrieben.

Hilfreiche Hinweise

- Der Gebrauch von gefiltertem Wasser oder Flaschenwasser wird sehr empfohlen, um den Geschmack Ihres Espresso zu verbessern und die Verkalkung der Maschine zu vermindern. Destilliertes Wasser sollte nicht verwendet werden, weil es fade und geschmacklos ist.
- Das Geheimnis für das Aufschäumen von Milch ist die richtige Technik, die man nur durch Übung erlangen kann.
- Wenn die Zubereitungszeit des Kaffees länger ist (d. h. wenn der Kaffee langsam aus dem Brühkopf fließt), dann ist möglicherweise der Kaffee zu fein gemahlen, oder es wurde zu viel Kaffee verwendet bzw. der Kaffee wurde zu fest angedrückt.
- Wenn die Zubereitungszeit des Kaffees kürzer ist (d. h. wenn der Kaffee schnell aus dem Brühkopf fließt), dann ist möglicherweise entweder der Kaffee zu grob gemahlen, oder es wurde eine zu geringe Menge Kaffee verwendet bzw. der

Kaffee wurde nicht fest genug angedrückt.
- Wenn Sie einen dickeren „Schaum“ zu Ihrer Milch bevorzugen, lassen Sie die geschäumte Milch 30 bis 60 Sekunden stehen, bevor Sie diese zum Espresso geben.
- Wenn Sie eine offensichtliche Zunahme der Zubereitungszeit und/oder ein häufiges Verstopfen der Dampfdüse feststellen, sollte das Gerät entkalkt werden. Füllen Sie in den Boiler ein Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis (siehe Dosierungsanleitung des Herstellers). Befolgen Sie die Punkte wie in „Zubereitung von Espresso“. Füllen Sie jedoch kein Kaffeepulver in die Filterschale! Nach der Entkalkung führen Sie erneut 2–3 Zubereitungsvorgänge mit klarem Wasser durch.

Reinigung und Wartung

- **Beachten Sie die Sicherheitshinweise, bevor Sie das Gerät reinigen.**
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Zur Entkalkung verwenden Sie nur ein Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis.
- Wischen Sie das Gerät mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie keine Lösungsmittel.
- Reinigen Sie die Filterschale, den Filterhalter, das Glaskännchen, den Kannendeckel, die Boilerkappe und den Abtropfrost in einem Spülbad in gewohnter Weise.
- Reinigen Sie keine Teile in der Spülmaschine.
- Zur Reinigung der Dampfdüse lassen Sie den Dampf nach dem Herausnehmen aus der Milch für etwa 3 Sekunden weiter entweichen. Drehen Sie den Kontrollschalter auf AUS und wischen Sie die Dampfdüse mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. **Vorsicht:** Die metallene Dampfdüse ist heiß!
- Benetzen Sie die Dichtung in der Boileröffnung und am Filterhalter von Zeit zu Zeit mit Pflanzenöl.

Dieses Gerät entspricht den einschlägigen CE-Richtlinien und
ist nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.
Technische Änderungen vorbehalten!

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder Umtausch.

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein Austausch oder eine Reparatur nicht kostenlos erfolgen.

D

Im Garantiefall geben Sie bitte das vollständige Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Defekte an Zubehörteilen führen nicht zum Umtausch des Gerätes, sondern werden kostenlos im Austausch zugesandt. In diesem Fall nicht das Gerät einschicken, sondern nur das defekte Zubehörteil bestellen! Glasbruchschäden sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen fällt nicht in den Rahmen der Garantie und ist deshalb kostenpflichtig.

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice kostenpflichtig ausgeführt werden.

Algemene veiligheidsinstructies

- **Lees voor ingebruikname van dit apparaat de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.**
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing, het garantiebewijs, de kassabon en indien mogelijk de doos met binnenverpakking goed!
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik en niet voor industriele doeleinden.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, accessoires aanbrengt, het apparaat schoonmaakt of in het geval van een storing. Schakel het apparaat eerst uit Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te nemen, maat pak de stekker vast.
- Wees alert wanneer kinderen het apparaat gebruiken, zo voorkomt u ongelukken. Houd het appparaat buiten het bereik van kinderen. Zorg ervoor dat het snoer niet naar beneden hangt.
- Controleer regelmatig of het snoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Wanneer dit wel het geval is, mag het apparaat niet worden gebruikt.
- Repareer het apparaat niet zelf, maar laat dit door een erkende vakman doen.
- Om gevaren te vermijden, mag een defecte netkabel alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een gekwalificeerde vakman door een gelijkwaardige kabel worden vervangen.
- Houd het apparaat uit de buurt van hitte, direct invallende zonnestralen, vocht, scherpe randen en dergelijke.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter! Schakel het altijd uit wanneer u het niet gebruikt, zelfs voor een kort ogenblik.
- Gebruik uitsluitend originele accessoires.
- Gebruik het apparaat niet buiten*).
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen en laat het nooit hiermee in aanraking komen*). Gebruik het apparaat niet met natte of vochtige handen*).
- Mocht het apparaat vochtig of nat geworden zijn, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact*). Houd uw handen niet in her water!
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de voorziene doeleinden.

*) Neem de onderstaande „Bijzondere Veiligheidsinstructies...“ in acht.

Speciale veiligheidsinstructies

- De metalen delen worden zeer heet. Pak dus alleen de handgrepen beet.
- Zet het apparaat op een hittebestendige, vlakke en antislip ondergrond.
- Voorkom opstuwing van hitte en plaats het apparaat niet direct onder een kast. Zorg voor voldoende vrije ruimte.
- Pas op. Als u het boilerdeksel opent, ontsnapt stoom.
- Gebruik het apparaat niet zonder water.
- Vul de boiler altijd alleen met koud water.

NL

- Stel veilig dat geen resterende druk van een eerdere bereiding meer in het apparaat voorhanden is. Plaats een kom met koud water onder de stoommond. Til de kom zo ver op dat de stoommond in het water steekt. Draai nu de controleschakelaar in de stand voor stoomafvoer.
- Verwijder de filterhouder en het deksel van de boiler alleen als alle druk daadwerkelijk is afgevoerd.
  Boilerdeksel linksom draaien = open schroeven
  Boilerdeksel rechtsom draaien = dicht schroeven
- Zorg ervoor dat de filterhouder en het deksel van de boiler tijdens de werking goed gesloten zijn, aangezien dit apparaat onder druk staat.
- Vul alleen water in de boiler en nooit andere vloeistoffen!
- Als het deksel van de boiler moeilijk opent, kan dat een aanwijzing zijn dat zich dampdruk stuwt in het apparaat. Voer de druk in dat geval af zoals hierboven beschreven staat.

Overzicht van de elementen

1 Boilerklep
2 Opening van de boilertank
3 Controleschakelaar
4 Boiler
5 Warmteplaat
6 Heetwaterkop
7 Filterschaal
8 Filterhouder
9 Filterbeveiliging
10 Filtergreep
11 Filtertule
12 Druppelrooster
13 Sokkel
14 Koffie zetten
15 Stoom afvoeren
16 Controlelampje
17 Stoompijpje
18 Stoommond
19 Open - stand voor het aanbrengen van het filtersysteem
20 LOCK - stand voor het vergrendelen van het filtersysteem

Vóór het eerste gebruik

Om al het stof te verwijderen dat tijdens de verpakking is ontstaan, wast u het glazen kannetje, de filterschaal, de filterhouder en de druppelbak af in een warme sop. Gebruik geen scherpe of bijtende afwasmiddelen. Veeg de sokkel af met een schone, vochtige doek.

Volg de veiligheidsinstructies op!

Wij adviseren u, vóór de bereiding van uw eerste kopje espresso of cappuccino eerst eenmaal water door te laten lopen zoals beschreven onder "Bereiding van espresso", maar dan zonder koffiepoeder. Op deze wijze wordt al het stof verwijderd dat zich mogelijk nog in de machine bevindt.
De bereiding van espresso of cappuccino is anders dan de bereiding van gewone koffie. Bij de bereiding van zowel espresso als cappuccino wordt heet water door fijngemalen koffiepoeder geperst. Dit vereist bijzondere oplettendheid en wij advise-

ren u dan ook om alle in deze handleiding beschreven veiligheidsinstructies en aanwijzingen zorgvuldig door te lezen voordat u het apparaat in gebruik neemt.

TIP

Door warmte blijft het aroma behouden. Daarom is het ten zeerste aan te bevelen, espresso en cappuccino in voorverwarmde kopjes te serveren!

Bereiding van espresso

1. **Volg de veiligheidsinstructies op!**
2. Zet de controleschakelaar op AUS (UIT)
3. Leg het druppelrooster op de ronde uitholling in de druppelopvang.
4. Verwijder het boilerdeksel en de filterhouder. Als zich eventueel nog water in de boiler bevindt, draait u het apparaat om en giet dit water weg.
5. Leg de filterschaal in de filterhouder. Zwenk de filterbeveiliging naar achter.
6. Vul de filterschaal tot de gewenste hoogte (de filterschaal heeft markeringen aan de binnenzijde: 2 = 2 kopjes, 4 = 4 kopjes) met espressokoffiepoeder. Verdeel de koffie gelijkmatig en druk deze licht aan met de maatlepel. Belangrijk: dit aandrukken is meer bedoeld om de koffie in de filterschaal te verdelen en niet om het poeder vast te drukken. Teveel poeder blokkeert de doorstroming van het water - daardoor kunnen verwondingen ontstaan of kan het apparaat beschadigd raken.
   Verwijder zorgvuldig alle koffie van de rand van de filter.
7. Draai de filterhouder onder de sproeikop en draai de handgreep naar rechts (richting LOCK) zodat hij op de juiste plaats wordt vastgezet. Zorg ervoor dat de filterhouder correct in de heetwaterkop zit. Zo voorkomt u dat hete koffie eruit kan ontsnappen.
8. Vul het glazen kannetje al naargelang de gewenste hoeveelheid kopjes met koud water (niet verder vullen dan tot de 4-kopjes-grens). Giet dit water in de boiler.
9. Plaats het boilerdeksel weer op het apparaat en draai het vast.
10. Plaats het lege glazen kannetje met deksel in het midden op het druppelrooster.
11. Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerd en geaard stopcontact 230 V, 50 Hz.. Draai de controleschakelaar op de kookstand. Het controlelampje brandt. Na ongeveer 3 minuten loopt de koffie in het glazen kannetje.
12. Draai de controleschakelaar na de bereiding weer op AUS (UIT). Neem het glazen kannetje van het druppelrooster.
13. Wacht na de bereiding een paar seconden voordat u de filterhouder eruit neemt. Zet de filterschaal vast met de filterbeveiliging. Klop de verbruikte koffie uit de filterschaal. Reinig het apparaat zoals beschreven onder "Reiniging en onderhoud".

NL

Bereiding van cappuccino

Voor de bereiding van cappuccino begint u te werken aan de hand van de hierboven beschreven punten 1 t/m 12 voor de espressobereiding. Dan zet u de bereiding als volgt voort:

13. Vul de bereide espresso in een of meer voorverwarmde kopjes. Voor het warm houden kunt u deze op het warmteplaatje zetten.
14. Vul het glazen kannetje maximaal tot de 2-kopjes-markering met verse, koude melk, Gebruik melk met een hoog vetgehalte, zodat u ook genoeg schuim op de melk krijgt.
15. Plaats het glazen kannetje onder de stoomkop. Til het kannetje zodanig op dat de stoommond ongeveer een halve centimeter in de melk gedompeld is. Draai de controleschakelaar langzaam naar de stand voor stoomafvoer. Nu ontsnapt stoom uit de stoommond om de melk op te schuimen. Beweeg het kannetje in een cirkelende beweging terwijl u de stoommond net onder het oppervlak van de melk houdt. Wanneer het volume van het schuim toeneemt, tilt u het glazen kannetje iets op zodat de punt van de stoomkop zich nog steeds in de melk bevindt. Zet deze behandeling al naar gelang uw smaak ongeveer 45 seconden voort of totdat het volume van de melk is verdubbeld. Pas op dat u de melk niet oververhit - daardoor wordt het schuim afgebroken. Dompel de stoommond niet dieper dan een centimeter in de melk. Als u een sissend geluid hoort, schuimt de melk precies goed. Na het opschuimen draait u de controleschakelaar weer op (AUS) UIT. Nu bevat het glazen kannetje voor de ene helft warme melk en voor de andere helft schuim.
16. Lepel het schuim vanuit het glazen kannetje in het/de kopje/s met de espressokoffie. Voeg de vloeibare melk toe. Cappuccino bestaat voor eenderde deel uit koffie, eenderde uit hete melk en eenderde uit melkschuim.
17. Om veilig te stellen dat geen resterende druk meer voorhanden is, zet u een kom met koud water onder de stoommond en dompelt de stoommond in het water. Vervolgens zet u de controleschakelaar op stoomafvoer. De opgestuwde stoom wordt afgevoerd als aan het uiteinde van de stoommond blaasjes worden gevormd.
    Belangrijk: de druk moet steeds worden afgevoerd vóór een nieuwe bereiding. Zodra geen blaasjes meer worden gevormd, is de druk volledig afgevoerd en kunt u de schakelaar op AUS (UIT) zetten. Wacht een paar seconden na elke bereiding, voordat u de filterhouder verwijdert. Klop de verbruikte koffie uit de filterschaal. Reinig het apparaat zoals beschreven staat onder "Reiniging en onderhoud".

Handige tips

- Wij adviseren het gebruik van gefilterd water of bronwater (fles). Dit levert een aanzienlijk betere smaak op en er ontstaat minder kalkaanslag in het apparaat. Gebruik geen gedistilleerd water. Dit heeft in het geheel geen smaak.
- Het geheim van het goede opschuimen van de melk is een techniek die iedere-

en kan leren.

- Als de bereiding van de koffie langer duurt (d.w.z. als de koffie te langzaam uit de heetwaterkop stroomt), is de koffie mogelijk te fijn gemalen, is er teveel koffie in de filterschaal gevuld of mogelijk te vast aangedrukt.
- Als de bereiding van de koffie sneller gaat (d.w.z. dat de koffie zeer snel uit de heetwaterkop stroomt), kan het zijn dat de koffie te grof gemalen is, er te weinig koffie in de filterschaal is gevuld of de koffie niet vast genoeg werd aangedrukt.
- Als u de voorkeur geeft aan dikker "schuim " op de melk, laat u de opgeschuimde melk 30 tot 60 seconden staan voordat u deze aan de espresso toevoegt.
- Als de bereidingstijd merkbaar langer duurt en/of de stoommond verstopt raakt, moet het apparaat ontkalkt worden. Vul een ontkalkingsmiddel op citroenbasis in de boiler (zie aanwijzingen van de fabrikant). Handel vervolgens als onder "Bereiding van espresso". Vul echter géén koffiepoeder in de filterschaal! Na de ontkalking voert u 1 - 2 bereidingen met alleen water uit.

Reiniging en onderhoud

- Lees de veiligheidsinstructies door voordat u het apparaat reinigt.
- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Gebruik voor het ontkalken alleen een ontkalkingsmiddel op citroenbasis.
- Veeg het apparaat af met een schone, vochtige doek.
- Reinig de filterschaal, de filterhouder, het glazen kannetje, het deksel, de boilerkap en het druppelrooster zoals gebruikelijk in een warme sop.
- Reinig geen onderdelen in de afwasmachine.
- Voor de reiniging van de stoommond laat u de stoom, nadat u de stoommond uit de melk verwijderd heeft, nog ongeveer 3 seconden lang ontsnappen. Zet de schakelaar daarna op AUS (UIT) en veeg de stoommond af met een schone, vochtige doek. Voorzichtig: de metalen stoommond is heet!
- Smeer de afdichtingen in de boileropening en aan de filterhouder regelmatig in met plantaardige olie.

Dit apparaat is in overeenstemming met de CE-richtlijnen t.a.v. ontstoring en lage volt-veiligheid en is geconstrueerd conform de allerlaatste veiligheidstechnische voorschriften.

Garantie

Wij verlenen op het door ons verkochte apparaat een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Gedurende de garantieperiode verhelpen wij defecten aan het apparaat kosteloos door middel van reparatie of vervanging, voor zover deze defecten voortvloeien uit materiaal- of fabricagefouten.

Uw koopbewijs is tevens het garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

NL

In geval van garantieverlening dient u het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon bij uw handelaar af te geven.

Defecten aan hulpstukken leiden niet tot omruil van het apparaat, maar worden kosteloos als vervanging toegezonden. In dit geval niet het apparaat insturen, maar alleen het defecte hulpstuk bestellen! Glasbreuk wordt altijd alleen tegen kostenberekening vervangen!

Reiniging, onderhoud en/of vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantiebepalingen en worden dus in rekening gesteld.

De garantie vervalt bij eigenhandige reparaties of ingrepen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de desbetreffende vakhandel of reparatieservice.

Generelle sikkerhedshenvisninger

DK

- **Læs brugervejledningen omhyggeligt igennem, før vaffelautomaten tages i brug.**
- Opbevar denne vejledning, garantibeviset, kassesedlen og helst også kartonnagen med den indvendige emballage på et sikkert sted !
- Apparatet er udelukkende beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssig brug.
- Træk altid stikket ud af stikdåsen, når apparatet ikke benyttes, rengøres eller ved forstyrrelser. Sluk først apparatet. Træk kun i stikket, ikke i kablet.
- For at beskytte børn mod farer fra elektriske apparater skal de altid være under opsyn. Placer derfor apparatet på et sted, som er utilgængeligt for børn. Sørg for at kablet ikke hænger ned.
- Kontroller med jævne mellemrum kablet og apparatet for skader. Ved enhver form for beskadigelser må apparatet ikke sættes i gang.
- Reparer aldrig selv apparatet, kontakt derimod en autoriseret fagmand.
- For at undgå risici må et defekt netkabel kun udskiftes med et ækvivalent kabel af fabrikanten, vor kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person.
- Apparatet og kablet må ikke udsættes for varme, direkte solstråler og fugt. Pas på skarpe kanter og lignende.
- Apparatet skal altid være under opsyn, når det er i brug ! Sluk altid apparatet, når det ikke skal benyttes, også hvis det kun er for et kort øjeblik.
- Brug udelukkende originaltilbehør.
- Brug aldrig apparatet ude i det fri*).
- Apparatet må aldrig kommes i vand eller andre væsker eller på anden måde komme i kontakt hermed*). Apparatet må ikke berøres med våde eller fugtige hænder, når det er i brug*).
- Træk omgående netstikket ud af stikdåsen, hvis apparatet er blevet fugtigt eller vådt*). Grib ikke ned i vandet!
- Brug kun apparatet til det beregnede formål.

*) Følg efterfølgende „Specielle sikkerhedshenvisninger...“.

Specielle sikkerhedshenvisninger

- Metaldelene bliver meget varme. Rør kun ved håndtagene.
- Stil apparatet på et varmebestandigt, fladt, jævnt og skridsikkert underlag.
- For at undgå varmeophobning må apparatet ikke placeres direkte under et skab. Apparatet skal stå frit.
- Vær opmærksom på at der stiger damp op, når låget på vandbeholderen åbnes.
- Apparatet må ikke bruges uden vand.
- Fyld kun koldt vand i vandbeholderen.
- Stil en beholder med koldt vand under dampdysen for at sikre sig mod evt. damptryk fra foregående brygninger. Løft beholderen, til dampdysen er under vand. Drej funktionsvælgeren i dampudslip-stilling.
- Filterholderen og vandbeholderens låg må kun fjernes, når damptrykket er sivet helt ud.

DK

Venstredrejning af vandbeholderens låg = låget åbnes,
højredrejning af vandbeholderens låg = låget lukkes.

- Maskinen står under tryk, når den er i drift. Vær derfor sikker på, at vandbeholderens låg og filterholderen er sikkert og korrekt lukket til.
- Fyld kun vand i vandbeholderen. Ikke andre væsker! Hvis det er svært at skrue vandbeholderens låg op, kan det være tegn på, at der har hobet sig damptryk op i apparatet. Sørg for, at trykket siver ud. Gå herved frem som beskrevet oven for.

Oversigt over enkeltdelene

1 Vandbeholderens låg
2 Åbning på vandbeholder
3 Funktionsvælger
4 Vandbeholder
5 Varmeplade
6 Filterhoved
7 Filtersi
8 Filterholder
9 Filtersikring
10 Filterhåndtag
11 Filtertud
12 Afdrypningsrist
13 Sokkel
14 Brygning
15 Udslip af damp
16 Driftsindikator
17 Damprør
18 Dampdyse
19 Åben – håndtagets stilling til placering af filtersystemet
20 LOCK – håndtagets stilling til låsning af filtersystemet

Før apparatet tages i brug første gang

Fjern alt støv, som måtte have samlet sig under indpakningen, ved at vaske glaskanden, filtersien, filterholderen og drypsamleren af med varmt sæbevand. Der må ikke bruges ridsende eller skrappe rengøringsmidler. Soklen tørres af med en ren, fugtig klud.

Følg sikkerhedshenvisningerne!

Før brygning af de allerførste kopper espresso eller cappuccino anbefales det at gennemføre en komplet brygningsproces som beskrevet under "Tilberedning af espresso", dog uden kaffe. Herved fjernes eventuelt støv, som måtte have samlet sig i espressomaskinen.
Brygning af espresso og cappuccino er anderledes end normal kaffebrygning. Espresso og cappuccino laves ved, at kogende vand, der står under tryk, presses gennem fintmalet kaffe. Det kræver særlig opmærksomhed, og det anbefales at læse alle anvisninger og sikkerhedshenvisninger i denne vejledning grundigt igennem, før kaffebrygningen påbegyndes.

TIP:

Da en opretholdelse af varmen sørger for, at aromaen bibeholdes, anbefales det at servere espressoen og cappuccinoen i forvarmede kopper!

Tilberedning af espresso

1. **Følg sikkerhedshenvisningerne!**
2. Stil funktionsvælgeren i AUS-stilling.
3. Læg afdrypningsristen på den runde fordybning på drypsamlerens overdækning.
4. Fjern vandbeholderens låg og filterholderen. Hvis der er vand i vandbeholderen, vendes apparatet om, og vandet hældes ud.
5. Læg filtersien i filterholderen. Filtersikringen svinges bagud.
6. Fyld espressokaffe i filtersien i den ønskede højde (filtersien er markeret med målestreger indvendigt, 2 = 2 kopper, 4 = 4 kopper). Fordel kaffen jævnt og tryk den let med måleskeen.
   Vigtigt: Formålet med at trykke kaffen er at fordele den malede kaffe i filtersien og ikke at trykke den sammen. Fyldes der for meget på, blokeres vandstrømmen. Herved kan apparatet beskadiges. Det kan desuden medføre kvæstelser. Er der kommet kaffe på filterets kant, skal den fjernes fuldstændigt.
7. Sæt filterholderen ind i filterhovedet og drej håndtaget mod højre (i retning af LOCK), således at den låser det korrekte sted. Vær opmærksom på at filterholderen er sat korrekt i og sidder fast i filterhovedet. Herved undgås, at varm kaffe sprøjter ud.
8. Kom koldt vand i glaskanden svarende til det ønskede antal kopper (vandmængden må ikke overstige 4-kop-mærket). Hæld vandet i vandbeholderen.
9. Sæt igen låget på vandbeholderen og skru det til.
10. Stil den tomme glaskande med låg på på midten af drypristen.
11. Slut apparatet til en korrekt installeret stikkontakt 230 V, 50 Hz. Stil funktionsvælgeren i bryg-stilling. Driftsindikatoren tændes. Efter ca. 3 minutters forløb løber espressoen ned i glaskanden.
12. Drej funktionsvælgeren i AUS-stilling, når tilberedningen er afsluttet. Fjern glaskanden fra drypristen.
13. Vent et par sekunder efter at tilberedningen er afsluttet, før filterholderen fjernes. Fastgør filtersien ved hjælp af filtersikringen. Bank den brugte kaffe ud. Rengør apparatet som beskrevet under „Rengøring og vedligeholdelse„.

Tilberedning af cappuccino

Gå frem på samme måde som beskrevet under tilberedning af espresso i punkterne 1 - 12. Fortsæt herefter som beskrevet neden for.

13. Kom den færdige espresso i en eller flere forvarmede kopper. Koppen/kopperne kan holdes varme på varmepladen.
14. Kom frisk, kold mælk i glaskanden, dog højest til 2-kop-mærket. Brug helst mælk med høj fedtandel for at opnå fint skum.
15. Stil glaskanden under dampdysen. Løft kanden en smule, indtil dampdysen er ca. en halv centimeter nede i mælken. Drej funktionsvælgeren langsomt i dampudslip-stilling. Der strømmer damp ud af dampdysen, som skummer mælken op. Medens dampdysens spids holdes knapt under mælkens overflade, bevæ-

DK

ges kanden med cirklende bevægelser. Løft glaskanden lidt, så snart skummets volumen tiltager, således at dampdysens spids stadigvæk befinder sig i mælken. Alt efter smag eller indtil mælkens volumen er fordoblet fortsættes opskumningen i ca. 45 sekunder. Vær opmærksom på, at mælken ikke overophedes eller brænder på. Skummet vil blive ødelagt. Dampdysen må ikke være længere end en centimeter nede i mælken. Når mælken er skummet rigtigt op, høres en hvæsende lyd. Efter at opskumningsprocessen er afsluttet, drejes funktionsvælgeren i AUS-stilling. Der er nu halvt opvarmet mælk og halvt skum i glaskanden.

16. Fyld skummet i koppen/kopperne med espressoen ved hjælp af en ske. Kom herefter resten af mælken i. En cappuccino består af en tredjedel kaffe, en tredjedel varm mælk og en tredjedel opskummet mælk.
17. For at sikre sig mod et resterende ophobet damptryk stilles en beholder med koldt vand under dampdysen. Dampdysen sænkes ned i vandet. Drej funktionsvælgeren i dampudslip-stilling. Den ophobede damp siver ud, når det begynder at boble ved enden af dampdysen. Vigtigt: Før en ny brygning påbegyndes, skal det sikres, at apparatet ikke står under tryk. Når der ikke kommer flere bobler, er der sket en fuldstændig reduktion af trykket. Drej funktionsvælgeren i AUS-stilling. Fjern først filterholderen et par sekunder efter, at tilberedningen er afsluttet. Bank den brugte kaffe ud. Rengør apparatet som beskrevet under „Rengøring og vedligeholdelse„.

Gode råd

- Til forbedring af espressoens smag anbefales det især at bruge filtreret vand eller vand på flasker. Herved tilkalker maskinen desuden ikke så let. Der bør ikke bruges destilleret vand, da det har en kedelig smag.
- For at opnå en optimal opskumning af mælken, skal der anvendes den rigtige teknik. Den kommer kun ved øvelse.
- Hvis der sker en forøgelse af kaffens tilberedningstid (dvs. hvis kaffen løber langsomt ud af filterhovedet), kan grunden være brugen af for fintmalet kaffe, for meget kaffe eller kaffen har været for stærkt sammentrykt.
- Hvis der sker en formindskelse af kaffens tilberedningstid (dvs. hvis kaffen løber hurtigt ud af filterhovedet), kan grunden være brugen af for groftmalet kaffe, eller der er ikke kommet nok kaffe på, eller den har ikke været presset tilstrækkelig sammen.
- Lad den opskummede mælk stå ca. 30 til 60 sekunder, før den kommes i espressoen, hvis man foretrækker et tykkere "mælkeskum".
- Hvis der sker en væsentlig forøgelse af tilberedningstiden og/eller dampdysen er ofte tilstoppet, bør maskinen afkalkes. Fyld et afkalkningsmiddel på citronsyrebasis i vandbeholderen (se producentens doseringsvejledning). Gå frem som beskrevet under punkterne for "Tilberedning af espresso". Der må dog ikke kommes kaffe i filtersien! Lad klart vand løbe gennem maskinen 2 - 3 gange efter afkalkningen.

DK

Rengøring og vedligeholdelse

- Følg sikkerhedshenvisningerne ved rengøring af apparatet.
- Træk netstikket ud og lad apparatet afkøle.
- Brug kun et afkalkningsmiddel på citronsyrebasis til afkalkning.
- Tør apparatet af med en ren, fugtig klud.
- Der må ikke benyttes opløsningsmidler.
- Rengør filtersien, filterholderen, glaskanden plus låget på kanden, dækslet på vandbeholderen og drypristen på sædvanlig vis i opvaskevand.
- Ingen af delene må kommes i opvaskemaskinen.
- Rengøring af dampdyse: Lad dampen sive ud i yderligere ca. 3 sekunder, efter at dysen er taget ud af mælken. Drej funktionsvælgeren på AUS, og tør dampdysen af med en ren, fugtig klud. Forsigtig: Dampdysen er af metal og meget varm!
- Befugt pakningen i vandbeholderens åbning og på filterholderen med planteolie af og til.

Ovnen er i overensstemmelse med gældende EF-direktiver og konstrueret i henhold til nyeste sikkerhedstekniske forskrifter. Tekniske ændringer forbeholdes!

Garanti

Vi yder en garanti på det af os solgte apparat i 24 måneder fra købsdatoen (kassebon).

Via reparation eller ombytning afhjælper vi vederlagsfrit mangler på apparatet i garantiperioden, som skyldes materiale- eller fabrikationsfejl.

Købsnotaen gælder som garantibevis. Uden dette bevis er det ikke muligt at ombytte eller reparere apparatet uden beregning.

Det komplette apparat i originalemballagen bedes overgivet til forhandleren sammen med kassebonen, hvis der gøres brug af garantien.

Fejl ved tilbehørsdele medfører ikke ombytning af apparatet. Defekte tilbehørsdele udskiftes, hvilket sker ved tilsendelse uden beregning. I dette tilfælde skal apparatet ikke indsendes. Derimod bestilles den defekte tilbehørsdel! Glasbrud beregnes principielt!

Garantien omfatter ikke rengøring, service eller udskiftning af sliddele og vil derfor blive beregnet.

Garantien ophører ved ukyndig behandling.

Efter garantiens udløb

Efter udløbet af garantiperioden kan reparationer udføres af den tilsvarende forhandler eller reparationsservice mod beregning.

F

Consignes de sécurité générales

- **Avant de mettre cet appareil en service, veuillez lire attentivement son mode d'emploi.**
- Veuillez conserver ce mode d'emploi, le bon de garantie, le bon de caisse et, dans la mesure du possible, le carton avec l'emballage intérieur!
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation privée et non commerciale.
- Veuillez toujours débrancher votre appareil de la prise de courant si vous ne vous servez pas de votre appareil, si vous mettez des accessoires en place, si vous le nettoyez ou si des dérangements se produisent. Avant d'effectuer quoi que ce soit, débranchez votre appareil. Le débranchement doit se faire au niveau de la fiche et non pas sur le câble.
- Ne laissez jamais cet appareil fonctionner sans contrôle pour protéger les enfants contre des dangers liés à des appareils électriques. Choisissez un emplacement pour votre appareil de manière qu'il soit hors de portée des enfants. Veillez à ce que le câble ne soit pas lâche.
- Contrôlez régulièrement la présence d'endommagements sur le câble et sur l'appareil. Si un dommage de nature quelconque est constaté, l'appareil ne doit pas être mis en service.
- Ne réparez pas votre appareil vous-mêmes; remettez-le à un spécialiste agréé.
- Seuls le fabricant, notre service après-vente ou un technicien à qualification semblable sont habilités à remplacer un câble défectueux par un autre semblable, afin d'éviter tout risque.
- Tenez l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité, des arêtes vives et autres.
- N'utilisez jamais votre appareil sans surveillance! Débranchez toujours votre appareil si vous ne vous en servez pas, même si ce n'est que pour un moment.
- N'utilisez que des accessoires d'origine.
- N'utilisez pas votre appareil à l'air libre*).
- L'appareil ne doit en aucun cas être plongé dans de l'eau ou d'autres liquides ou entrer en contact avec eux*). Ne vous servez pas de votre appareil avec des mains mouillées ou humides*).
- Si l'appareil devait être humide ou mouillé, retirez immédiatement la fiche secteur de la prise*). Ne plongez pas les mains dans de l'eau!
- Servez-vous de l'appareil uniquement aux fins auxquelles il est destiné.

*) Suivez les „Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-après indiqués.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Les parties métalliques deviennent très chaudes. Ne touchez que les poignées.
- Placez l'appareil sur une surface lisse, plane, qui résiste aux températures élevées et qui ne soit pas glissante.
- Pour éviter une accumulation de chaleur, ne placez jamais l'appareil sous un meuble. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour de la machine.

- Soyez très prudent lorsque vous ouvrez le réservoir d'eau: des vapeurs peuvent s'en échapper.
- N'utilisez jamais l'appareil sans eau.
- Ne remplissez le réservoir que d'eau froide.
- Pour vous assurer qu'il ne reste aucune pression de vapeur dans la machine, placez un récipient sous la sortie de vapeur. Levez votre récipient jusqu'à ce que l'extrémité de la sortie de vapeur soit complètement plongée dans l'eau. Mettez le sélecteur de fonctions sur la position Jet-vapeur.
- Ne retirez le porte-filtre et le bouchon du réservoir à eau que lorsque toute la pression de vapeur s'est échappée.
  Bouchon du réservoir vers la gauche = ouvrir
  Bouchon du réservoir vers la droite = fermer.
- Veillez toujours à ce que, pendant le fonctionnement, le bouchon du réservoir à eau et le porte-filtre soient correctement fermés, car cet appareil fonctionne sous pression.
- Ne versez que de l'eau dans le réservoir, jamais aucun autre liquide !
- Si vous avez des difficultés à dévisser le bouchon du réservoir, cela signifie que l'appareil est encore sous pression. Laissez alors s'échapper la pression en suivant les indications données ci-dessus.

Description des différentes parties de l'appareil

1 Couvercle du réservoir à eau
2 Ouverture du réservoir à eau
3 Interrupteur témoin
4 Réservoir à eau
5 Plaque pour garder chaud
6 Sortie du café
7 Filtre
8 Porte-filtre
9 Sécurité filtre
10 Poignée du filtre
11 Douille du filtre
12 Grille d'égouttage
13 Socle
14 Café
15 Jet de vapeur
16 Affichage de fonctionnement
17 Embout vapeur
18 Sortie vapeur
19 Ouvert– Position de la poignée pour placer le système filtre
20 LOCK – Position de la poignée pour verrouiller le système filtre.

Avant la première utilisation

Lavez la verseuse en verre, le porte-filtre, le filtre et le bac collecteur à l'eau savonneuse chaude afin d'éliminer les poussières ayant pu se déposer lors de l'emballage. N'utilisez en aucun cas de produit de nettoyage agressif ou rayant. Nettoyez le socle avec un torchon propre humide.

Suivez attentivement les conseils de sécurité!

Nous vous recommandons, avant de préparer votre première tasse de café expresso ou de cappuccino, de laisser fonctionner la machine complètement une fois, comme décrit dans «Préparation d'un expresso», mais sans café. Cela permettra ainsi d'éliminer les poussières qui ont pu se déposer dans votre machine à expresso.

F

La préparation d’un expresso et d’un cappuccino est différente de celle d’un café traditionnel. Les expresso tout comme les cappuccinos sont préparés de telle façon que l’eau bouillante sous pression passe à travers du café très finement moulu. Une grande attention est donc requise et nous vous conseillons, avant de mettre la machine en marche, de lire attentivement toutes les indications et tous les conseils de sécurité donnés dans ce mode d’emploi.

CONSEILS:

Il est fortement conseillé de servir vos cafés expresso et cappuccino dans des tasses préchauffées car le maintien de la chaleur conserve l'arôme!

Préparation d’un expresso

1. **Suivez attentivement les conseils de sécurité !**
2. Placez le sélecteur de fonctions sur la position Arrêt.
3. Installez la grille du bac d’égouttage sur l’ouverture en arrondi.
4. Retirez le bouchon du réservoir à eau et le porte-filtre. S’il y a de l’eau dans le réservoir, renversez l’appareil pour le vider.
5. Placez le filtre dans le porte-filtre. Faîtes pivoter le verrouillage du filtre vers l’arrière.
6. Remplissez le filtre de la quantité de café à expresso désirée (l’intérieur du filtre est gradué, 2 = 2 tasses, 4 = 4 tasses). Répartissez bien le café et appuyez légèrement dessus avec la cuillère mesureuse.
   Attention: Nous vous conseillons de tasser le café pour obtenir une meilleure répartition et non pas pour rendre la poudre de café plus dense. Si le filtre est trop rempli, l’eau ne pourra pas circuler à travers, ce qui peut engendrer une détérioration de votre appareil ou des blessures lors de la manutention. Veillez à retirer toute trace de café se trouvant sur les bords du filtre.
7. Introduisez le porte-filtre dans la partie centrale de l'appareil et tournez la poignée vers la droite (direction LOCK) afin de le serrer dans la bonne position. Veillez à ce que le porte-filtre soit correctement vissé sous l’axe central de façon à éviter toute éclaboussure de café chaud.
8. Remplissez la verseuse en verre d'eau froide, pour le nombre de tasses désiré (ne dépassez pas la marque des 4 tasses indiquée). Versez alors l’eau dans le réservoir.
9. Vissez le bouchon du réservoir sur l’appareil.
10. Placez la verseuse vide équipée de son couvercle au milieu de la grille du bac collecteur.
11. Branchez l’appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz. Réglez le sélecteur de fonctions sur la position de mise en température. L’indicateur de fonctionnement s’allume. Après environ 3 minutes, la verseuse se remplit de café expresso.
12. Lorsque les tasses sont pleines, placez le sélecteur de fonctions sur la position Arrêt. Retirez la verseuse de la grille.

13. Attendez ensuite quelques secondes avant de retirer le porte-filtre. Fixez le filtre grâce au dispositif de sécurité du filtre. Renversez le filtre tout en le tapant légèrement pour faire sortir le café. Nettoyez l'appareil comme décrit dans « Nettoyage et entretien ».

Préparation d'un cappuccino

Pour préparer un cappuccino suivez d'abord les instructions décrites ci-dessus de 1 à 12 pour la préparation d'un expresso puis procédez comme décrit ci-dessous.

13. Versez l'expresso dans une ou des tasses préchauffées. Pour éviter que cela refroidisse, vous pouvez utiliser la plaque pour garder au chaud.
14. Remplissez la verseuse de lait frais et froid, jusqu'à la marque des 2 tasses maximum. Pour obtenir une belle mousse, il est conseillé de choisir un lait riche en graisse!
15. Placez la verseuse sous la buse à vapeur. Soulevez votre récipient jusqu'à ce qu'environ un demi centimètre de l'extrémité de la sortie de vapeur soit dans le lait. Tournez alors tout doucement le sélecteur de fonctions sur la position Jet de vapeur. De la vapeur s'échappe alors de l'extrémité pour faire mousser le lait. Pendant que vous maintenez l'extrémité de la sortie de vapeur légèrement sous la surface du lait, remuez doucement le récipient, dans un mouvement circulaire. Soulevez la verseuse légèrement lorsque le volume de mousse augmente, de façon à ce que le bout de la buse se trouve toujours dans le lait. Continuez pendant environ 45 secondes, selon vos goûts ou jusqu'à ce que le lait ait doublé de volume. Attention à ne pas trop chauffer le lait, sinon vous risquez de détruire la mousse. Ne plongez pas l'extrémité à vapeur plus d'un centimètre dans le lait. Pour être sûr de réussir votre mousse, vous devez pouvoir entendre un léger sifflement. Lorsque votre mousse est prête, tournez le sélecteur de fonctions sur la position Arrêt. La verseuse contient alors pour la moitié du lait chaud et l'autre moitié de la mousse.
16. Versez alors à la cuillère la mousse de la verseuse dans la tasse de café expresso. Versez ensuit le lait chaud. Un cappuccino est fait d'un tiers de café, un tiers de lait chaud et un tiers de mousse.
17. Pour vous assurez qu'il n'y a plus de pression de vapeur dans l'appareil, placez un récipient plein d'eau sous la sortie de vapeur et plongez l'extrémité dans l'eau. Tournez le sélecteur de fonctions sur la position Jet de vapeur. Si vous observez la formation de bulles, le reste de vapeur s'échappe alors.
    Attention : Vous devez toujours libérez le reste de pression de vapeur de l'appareil avant de mettre votre machine en marche. Dès que les bulles disparaissent, la pression de vapeur est alors éliminée. Tournez le sélecteur de fonction sur la position Arrêt. Attendez après chaque préparation, quelques secondes avant de retirer le porte-filtre. Jetez le café déjà utilisé. Nettoyez la machine comme décrit dans « Nettoyage et entretien ».

F

Remarques importantes

- Nous vous recommandons vivement l'utilisation d'eau filtrée ou en bouteille pour enrichir le goût de votre expresso et éviter l'entartrage de votre machine. N'utilisez en aucun cas d'eau distillée car c'est une eau au goût fade .
- Le secret pour obtenir une mousse parfaite pour le cappuccino réside dans la technique, que vous ne pouvez acquérir qu'avec la pratique.
- Si la préparation de vos expresso dure plus longtemps qu'à l'accoutumé (c-à-d que le café passe tout doucement), il est possible que le café soit moulu trop finement ou que vous ayez utilisé une trop grande quantité de café ou que vous l'ayez trop tassé.
- Si la préparation de vos expresso dure moins longtemps qu'à l'accoutumé (c-à-d que le café passe rapidement), il est possible que le café ne soit pas moulu assez finement ou que vous n'ayez pas utilisé assez de café ou que vous ne l'ayez pas assez tassé.
- Si vous préférez avoir une mousse plus épaisse, laissez le lait et la mousse reposer entre 30 et 60 secondes avant de le verser sur votre expresso.
- Si vous remarquez que le temps de préparation augmente de plus en plus et / ou que la sortie de vapeur se bouche souvent, il est alors temps de détartrer votre appareil. Versez un produit antitartre à base d'acide citrique dans le réservoir à eau (respectez les instructions données par le fabricant).
  Suivez les indications décrites dans « Préparation d'un expresso ». Ne versez néanmoins pas de café dans le filtre ! Après le détartrage, faîtes fonctionner votre appareil 2 ou 3 fois seulement avec de l'eau claire.

Nettoyage et entretien

- Suivez attentivement les conseils de sécurité, avant de commencer le nettoyage de votre appareil.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Pour le détartrage, n'utilisez que des produits antitartes à base d'acide citrique.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un torchon propre humide.
- N'utilisez jamais de dissolvant.
- Lavez à l'eau savonneuse le filtre, le porte-filtre, la verseuse en verre, le couvercle de la verseuse, le couvercle du réservoir à eau et la grille du bac collecteur.
- Ne lavez jamais aucun élément de votre machine dans le lave-vaisselle.
- Pour nettoyer la sortie de vapeur, laissez la vapeur s'échapper encore environ 3 secondes après l'avoir retiré l'extrémité du lait. Tournez le sélecteur de fonctions sur Arrêt et nettoyez la sortie de vapeur avec un torchon propre humide.
  Attention: l'extrémité métallique est brûlante !
- Humidifiez de temps en temps le joint de l'ouverture du réservoir et du porte-filtre avec de l'huile végétale.

Cet appareil satisfait aux directives CE pour l'antiparasitage et pour la sécurité basse tension et a été conçu selon les toutes récentes prescriptions techniques de sécurité.
Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous fournissons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat (ticket de caisse) pour tous les appareils de notre marque.

Nous assurons les réparations ou le remplacement des appareils pour toutes les pannes et tous les défauts de matériau ou de fabrication, apparus pendant la durée de la garantie.

Le ticket de caisse est votre certificat de garantie. Sans cette preuve d'achat, aucun remplacement ni aucune réparation ne seront faits gratuitement.

Si vous devez avoir recours à la garantie, rapportez tout votre appareil dans l'emballage original avec le ticket de caisse à votre vendeur.

En cas de défaut de fabrication d'une pièce de l'appareil, une pièce de rechange vous sera envoyée gratuitement mais l'appareil ne sera pas échangé. Dans ce cas-là, ne renvoyez pas tout l'appareil mais commandez seulement la pièce à échanger! Les casses de verre doivent dans tous les cas être payées!

Le nettoyage, la maintenance et le remplacement des pièces résistantes à l'usure ne font pas partie de la garantie et ne sont donc pas proposés gratuitement.

La garantie est annulée lorsque l'appareil est utilisée par une tierce personne.

Après la garantie

Après expiration de la garantie, les réparations peuvent être effectuées, moyennant paiement, par des commerces spécialisés ou des services de réparations qualifiés.

E

Indicaciones generales para su seguridad

- **Lea cuidadosamente las instrucciones de servicio antes de poner en funcionamiento este aparato.**
- Guarde estas instrucciones, la boleta de garantía, el comprobante de la caja registradora y, en lo posible, la caja de cartón inclusive el embalaje interior.
- Este aparato está previsto exclusivamente para uso privado y no para el empleo industrial.
- Desenchufar siempre el aparato al no utilizarlo, al aplicarle algún accesorio, al limpiarlo o si aparece algún fallo en el mismo. Apague siempre primero el aparato. No tire del cable sino siempre de la clavija de enchufe.
- Para proteger a los niños de los peligros que emanan de aparatos eléctricos, no los deje jamás con ellos sin vigilarlos. Seleccione, por ello, un lugar de emplazamiento para el aparato donde los niños no tengan acceso al mismo. Preste atención a que el cable no éste colgado.
- Revisar con regularidad el cable y el aparato en cuanto a deterioros. Cualquiera que sea el defecto de un aparato, éste no deberá ser puesto en funcionamiento.
- No repare usted mismo el aparato; mas bien recurra a un técnico especialista autorizado.
- Sólo el fabricante, nuestro servicio posventa o un técnico con una cualificación similar pueden cambiar un cable defectuoso por otro similar, para evitar todo tipo de riesgo.
- Mantenga alejados el aparato y el cable del calor, de la radiación solar directa, de la humedad, aristas agudas y similares.
- ¡No utilice jamás el aparato sin que esté vigilado! Apague siempre el aparato si no lo está utilizando, incluso si fuese por un momento solamente.
- Emplee únicamente accesorios originales.
- No utilice el aparato al aire libre*).
- Bajo ningún concepto se inmergirá el aparato en agua u otros líquidos; ni siquiera deberá entrar en contacto con ellos*). No utilice el aparato teniendo las manos mojadas o húmedas*).
- Si el aparato se ha humedecido o mojado, desenchúfelo inmediatamente*). ¡No meta la mano en el agua!
- Utilice el aparato únicamente para el fin previsto.

*) Por favor tenga atención a las siguientes „indicaciones especiales de seguridad...“.

Indicaciones especiales de seguridad

- Las piezas de metal se calientan mucho. Por favor sólo coja las piezas por los asideros.
- Ponga el aparato encima de una placa que sea resistente al calor, llana, plana y antideslizante.
- Para evitar una presión de calor no ponga el aparato debajo de un armario. Preocupese de suficiente espacio.

- Al abrir la tapadera del termosifón tenga cuidado del vapor que salga.
- Nunca use el aparato sin agua.
- Solamente llene el termosifón con agua fria.
- Para garantizar que del proceso de cocer anterior no quedan restos de presión del vapor, ponga un recipiente con agua fria debajo de la tobera de vapor. Levante el recipiente hasta que la tobera se inmerja en el agua fria. Gire el botón de control a la posición de purgar el vapor.
- Solamente aleje el soporte del filtro y la tapadera del termosifón, cuando se haya salido toda la presión de vapor.
  Girar la tapadera del termosifón hacia la izquierda = desentornillar
  Girar la tapadera del termosifón hacia la derecha = entornillar
- Tenga atención de que en proceso de marcha la tapadera del termosifón y el portafiltro estén seguros y correctamente puestos, ya que este aparato solamente trabaja bajo presión.
- Por favor llene el termosifón solamente con agua. Ningún otro líquido !
- En caso de que la tapadera del termosifón se desentornille mal, puede ser una señal que en el aparato exista todavia presión de vapor. Purgue el vapor con el procedimiento, que se ha explicado anteriormente.

Descripción de las piezas sueltas

1 Chapaleta del termosifón
2 Apertura de depósito del termosifón
3 Botón de control
4 Termosifón
5 Placa para mantener caliente
6 Pieza para hervir
7 Recipiente para el filtro
8 Portafiltro
9 Seguro del filtro
10 Asa del filtro
11 Boquilla del filtro
12 Parilla para el goteo
13 Base
14 Hervir
15 Salida de vapor
16 Visualizador de funcionamiento
17 Tubito de vapor
18 Tobera de vapor
19 Abierto – Posición de asa para introducir el sistema del filtro
20 LOCK – Posición de asa para bloquear el sistema del filtro

Antes del primer uso

Para quitar todo el polvo que se podría haber acumulado durante el embalaje, enjuague con agua caliente y jabón la jarrita de vidrio, el recipiente del filtro, el soporte del filtro y la bandeja de goteo. Por favor no utilice detergentes fuertes ! El pie puede limpiarlo con un paño limpio y húmedo.

Tenga atención de estas indicaciones de seguridad!

Antes de iniciar la primera cocción de espresso o café, le recomendamos que realice una cocción completa sin polvos de café como explicado bajo "Preparación de espresso". Así se garantiza que todo el polvo que haya cogido la máquina sea quitado. La preparación de espresso y cappuccino es diferente que la de café normal. El espresso igual que el cappuccino se preparan apretando bajo presión el agua cocida

en el café molido. Para esto es necesario un poco de atención y le recomendamos leer detenidamente todas las instrucciones y indicaciones de seguridad antes de empezar a cocer.

Consejo:

¡Como el calor es importante para mantener el aroma, le recomendamos servir el espresso y cappuccino en tazas precalentadas!

Preparación de espresso

1. Tenga atención de las indicaciones de seguridad!
2. Ponga el botón de control en la posición AUS.
3. Ponga la parilla para gotear el agua encima del ahondamiento redondo que está en el enjugador.
4. Retire la tapadera del termosifón y el portafiltro. En caso de que se encuentre agua en el termosifón, dé la vuelta al aparato y quite el agua.
5. Ponga un filtro en el portafiltro. Gire el seguro del filtro hacia atrás.
6. Llene el filtro con polvos de café con la cantidad que usted desee (en el interior del recipiente hay rayas de medida, 2=2 tazas, 4=4 tazas). Esparza el café de forma uniforme y presionelo levemente con la cuchara-medida.
   Importante: El motivo de apretar el café es más bien para repartirlo en el filtro que para comprimirlo. Sobrellenar el filtro puede causar un bloqueo del flujo de agua y esto puede causar daños en el aparato o heridas. Retire cuidadosamente todo el café que esté en el borde del filtro.
7. Coloque el recipiente del filtro bajo la salida del agua y gire el asa hacia la derecha (en dirección LOCK) para fijarlo en el sitio correcto. Tenga atención que el portafiltro esté correctamente encajado con la salida del agua hervida para evitar que salpique el café caliente.
8. Llene la jarrita de vidrio con agua fría según la cantidad de tazas deseadas (por favor no llenar más que hasta la indicación de 4 tazas). Eche este en termosifón.
9. Ponga la tapadera del termosifón otra vez en el aparato y cierrelo.
10. Coloque la jarrita de vidrio vacia con la tapadera puesta en el centro de la bandeja de goteo.
11. Conecte el aparato a una caja de enchufe de contacto de protección 230 V, 50 Hz instalada por la norma. Gire el botón de control a la posición de hervir. El indicador de funcíon reluce. Después de 3 minutos se llena la jarrita de vidrio con espresso.
12. Gire el botón de control hacia la posición AUS, cuando haya terminado la preparación. Aparte la jarrita de vidrio de la bandeja de goteo..
13. Espere unos segundos antes de quitar el portafiltro. Fije el recipiente del filtro con el seguro del filtro. Quite el polvo de café usado. Limpié el aparato como explicado bajo el apartado “Limpieza y mantenimiento“.

Preparación de cappuccino

Para preparar cappuccino realice los mismos pasos de 1 a 12 como explicado en la preparación de espresso. Continue como explicado a continuación:

13. Llene en taza(s) precalentada(s) el espresso preparado. Para mantener caliente puede colocar esto encima de la placa para mantener caliente.
14. Vierta en la jarrita de vidrio leche fresca y fría, pero solamente hasta la indicación de 2 tazas. ¡Para conseguir buena espuma, debaría utilizar leche con alto grado de grasa!
15. Coloque la jarrita de vidrio debajo de la tobera. Levante la jarrita hasta que la tobera se inmerja aprox. medio centímetro en la leche. Gire el botón de control despacio hasta la posición de salida de vapor. Ahora sale vapor de la tobera para espumear la leche. Mientras que mantiene la tobera de vapor justo en la superficie de la leche, mueva la jarrita girándola. En cuanto suba el volumen de la espuma, eleve de forma leve la jarrita de vidrio, pero de tal manera que se encuentre la tobera de vapor todavia en la leche. Dependiendo de su gusto o hasta que el volumen de la leche se duplique puede continuar con el proceso de espumear de unos 45 segundos más. Tenga atención que la leche no se sobrecaliente o sobrehierva, para que no desaparezca la espuma. No inmerja la tobera de vapor más de un centímetro en la leche. Para realizar una espuma buena se debe oir un ruido sibilante. Después de haber terminado el proceso de espumear, gire el botón de control hacia la posición AUS. La jarrita de vidrio contiene ahora mitad de leche calentada y mitad de espuma..
16. Ponga la espuma de la jarrita de vidrio en la(s) taza(s) con café espresso. Añada la leche líquida. Un cappuccino consiste de una parte de café, otra parte de leche caliente y otra parte de leche en espuma.
17. Para garantizar que no haya un resto de presión de vapor, coloque un recipiente con agua fría debajo de la tobera de vapor y inmerja la tobera en el agua. Gire el botón de control en la posición de salida de vapor. El resto de vapor saldrá cuando al final de la tobera se oiga un burbujear.
    Importante: La presión del aparato se tiene que dejar salir, antes de que se inicie un proceso de hervir nuevo. Ha salido toda la presión, cuando termine el burbujear. Gire el botón de control a la posición AUS. Espere unos segundos antes de quitar el portafiltro. Quite el polvo de café usado. Limpié el aparato como explicado bajo el apartado “Limpieza y mantenimiento“.

Indicaciones útiles

- Se recomienda el uso de agua filtrada o de agua potable para mejorar el sabor de su espresso y evitar una calcificación de la máquina. Por favor no utilice agua destilada, ya que no tiene sabor y sabe a nada.
- El secreto para espumear la leche es la técnica correcta que sólo se puede aprender con la práctica.

- Si el tiempo de preparar el café se alarga o sea que el café sale demasiado lento, puede ser que el polvo de café sea muy fino, o que se haya echado demasiado polvos de café o que el café se haya comprimido demasiado.
- Si el tiempo de preparar el café tarda menos o sea cuando el café sale demasiado rápido, puede ser que el polvo de café sea muy grueso, o que se haya echado pocos polvos de café o que el café se haya comprimido poco.
- Si prefiere una espuma de leche todavia más consistente, debe dejar reposar la leche de 30 a 60 segundos antes de echarla en el espresso.
- En caso de que observe una tardanza en el tiempo de preparación o la tobera de vapor se atasca a menudo, debe descalcificar el aparato. Llene el termosifón con un descalcificador a base de ácido de limón (consulte las instrucciones de uso del fabricante). Siga los puntos como explicado en “Preparación de espresso“, pero no llene el recipiente con polvos de café! Después de la descalcificación deje pasar de 2 a 3 veces agua fría por la máquina.

Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar el aparato, tenga atención de las indicaciones de seguridad.
- Desconecte el cable de la red y deje enfriar el aparato.
- Para la descalcificación solamente utilice un descalcificador a base de ácido de limón.
- Limpie el aparato con un paño limpio y húmedo.
- No utilice disolventes.
- Limpie el recipiente del filtro, el soporte del filtro, la jarrita de vidrio, la tapadera de la jarrita, la cofia del depósito y la bandeja de goteo en un baño jabonoso de forma habitual.
- Para limpiar estas piezas no utilice el lavavajillas.
- Para limpiar la tobera de vapor debe dejar seguir saliendo el vapor unos tres segundos más, después de haber sacado la tobera de la leche.
- Gire el botón de control a la posición AUS y limpie la tobera con un paño limpio y húmedo. **Cuidado:** La tobera de metal esta caliente!
- De vez en cuando pase con un poco de aceite vegetal sobre la junta en la apertura del termosifón y en el portafiltro.

Este aparato responde a las directivas de CE para la supresión de interferencias y la seguridad de baja tensión y ha sido construido según las últimas prescripciones de seguridad técnica.
No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Este producto está garantizado por nosotros durante 24 meses a partir de la fecha de adquisición (factura de compra).

En el tiempo de garantía nos hacemos cargo de eliminar gratuitamente mediante reparación o cambio todos los defectos del aparato debidos a una imperfecta fabricación o a los materiales.

La garantía tendrá validez con la factura de compra. Si no dispone de la factura no se podrá realizar el cambio o la reparación de forma gratuita.

En caso de garantía debe llevar el producto completo con el embalaje original y la factura de compra a su establecimiento de adquisición.

En caso de que un accesorio esté defectuoso no quiere decir que se cambie todo el aparato, sino el accesorio defectuoso se recambiará enviando gratuitamente uno en buen estado. ¡En este caso no envie todo el aparato, sino encargue solamente el accesorio defectuoso! ¡En caso de roturas de vidrio, el fabricanteno se hará cargo de los gastos!

La limpieza, el mantenimiento o el cambio de piezas que se desgastan no entran en la garantía y deben ser abonados por usted.

La garantía no tendrá validez si el defecto es ocasionado por tercera personas.

Después de la garantía

Cuando se haya expirado la garantía las reparaciones se realizan por el comercio especializado o el servicio al cliente y serán abonados por usted.

P

Instruções gerais de segurança

- **Leia cuidadosamente este manual de instruções antes de pôr o aparelho a funcionar.**
- Queira, por favor, conservar este manual, o certificado de garantia, o talão da caixa e, se possível, o cartão com a balagem interior, devidamente guardados.
- O aparelho destina-se exclusivamente ao uso particular, e não a fins industriais.
- Retire a ficha da tomada de corrente quando o aparelho estiver inactivo e quando da aplicação de acessórios, da limpeza do mesmo ou da ocorrência de uma avaria. Antes disso, desligue o aparelho. Puxe, segurando a tomada, mas não o cabo.
- Não abandone nunca o aparelho sem vigilância, a fim de evitar os perigos que os aparelhos eléctricos representam para as crianças. Por isso, escolha o lugar para o Seu aparelho, de modo que o acesso ao mesmo fique vedado a crianças. Preste atenção para que o cabo não fique suspenso.
- Queira inspeccionar periodicamente o cabo e o aparelho quanto à existência de danos. Um aparelho não deve ser posto em funcionamento no caso de danos de qualquer índole.
- Não conserte o aparelho por si mesmo, mas procure antes um especialista autorizado.
- Se o fio se estragar e para se evitarem perigos, o mesmo terá de ser substituído por outro de qualidade idêntica através do fabricante, dos nossos Serviços de Assistência Técnica ou de uma pessoa com qualificações semelhan-tes.
- Mantenha o aparelho e o cabo afastados do calor, da radiação directa do sol, da humidade e de arestas vivas ou similares.
- Não use nunca o aparelho sem vigilância! Desligue-o sempre que não fizer uso dele, mesmo que seja por um só momento.
- Empregue apenas acessórios originais.
- Não use o aparelho ao ar livre*).
- O aparelho não deve, de forma nenhuma, ser imerso em água ou outros líquidos, nem entrar em contacto com os mesmos*). Não faça uso do aparelho com as mãos molhadas ou húmidas*).
- Se o aparelho tiver sido humedecido ou molhado, queira retirar imediatamente a ficha da tomada de corrente*). Não toque na água!
- Use o aparelho somente para a finalidade prevista.

*) É favor observar as seguintes „Instruçõ es especiais de segurança...“.

Instruções especiais de segurança

- As partes de metal ficam muito quentes. Tocar apenas nas partes próprias para pegar.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e não escorregadia que seja resistente ao calor.
- Para se evitar uma acumulação de calor, não colocar o aparelho directamente por baixo de um armário. O aparelho necessita de espaço livre suficiente à sua volta.

P

- Quando se abrir a tampa do fervedor, tomar cuidado com o vapor quente que sai do mesmo.
- Não utilizar o aparelho sem água.
- Encher sempre o fervedor com água fria.
- Para se ficar com a certeza de que não resta qualquer pressão de vapor das fervuras anteriores, colocar um recipiente com água fria por baixo do bocal do vapor. Elevar o recipiente até aquele bocal ficar dentro da água. Girar o interruptor de controle para a posição de saída do vapor.
- Retirar o suporte do filtro e a tampa do fervedor só depois de ter saído todo o vapor.
  Girar a tampa do fervedor para a esquerda = desatarrachar.
  Girar a tampa do fervedor para a direita = atarrachar.
- Quando a máquina estiver a funcionar, a tampa do fervedor e o suporte do filtro terão de estar bem fechados, pois este aparelho trabalha sob pressão.
- Deitar apenas água na caldeira. Não usar outros líquidos!
- Quando houver dificuldades para desatarrachar a tampa da caldeira, tal poderá ser sinal de que há uma acumulação de pressão no aparelho. Deixar sair a pressão da forma descrita acima.

Descrição dos elementos

1 Tampa do fervedor
2 Abertura do depósito do fervedor
3 Interruptor de controle
4 Fervedor
5 Placa de aquecimento
6 Dispositivo de fervura
7 Recipiente do filtro
8 Suporte do filtro
9 Dispositivo de segurança do filtro
10 Pega do filtro
11 Bico do filtro
12 Grelha de pingos
13 Base
14 Ferver
15 Deixar sair o vapor
16 Indicador de funcionamento
17 Tubo do vapor
18 Bocal do vapor
19 Aberto – posição para introdução do sistema de filtragem
20 LOCK – posição para bloqueamento do sistema de filtragem

Antes da primeira utilização

Para se remover o pó que se tenha juntado na embalagem, deverá lavar-se em água com detergente a cafeteirinha de vidro, o recipiente do filtro, o suporte do filtro e o recipiente de pingos. Não utilizar detergentes cáusticos. Limpar a base com um pano limpo e húmido.

Seguir as instruções de segurança!

Antes da preparação das primeiras bicas ou capuccinos será conveniente proceder-se a uma fervura completa, da forma descrita na rubrica „Preparação de bicas", sem se usar café, mas apenas água. Desta forma, sairá todo o pó que se possa ter acumulado na máquina.
A preparação de bicas e de capuccinos é diferente da do café normal. Tanto as

P

bicas como os capuccinos são feitos com água a ferver que passa à pressão por café moído finamente. Assim, é necessário agir com toda a atenção e, por tal, recomenda-se uma leitura cuidadosa das indicações e instruções de segurança que fazem parte deste folheto, antes de se começar a trabalhar com a máquina.

Recomendação:

Como o aroma do café se conserva com o calor, recomenda-se servir as bicas e os capuccinos em chávenas pré-aquecidas!

Preparação de bicas

1. **Seguir as instruções de segurança!**
2. Colocar o interruptor de controle na posição de desligar.
3. Colocar a grelha para os pingos na reentrância redonda que se encontra na tampa do recipiente para os pingos.
4. Retirar a tampa do fervedor e o suporte do filtro. No caso de haver água no fervedor, virar a máquina e despejar a água.
5. Colocar o filtro no suporte. Girar o dispositivo de segurança do filtro para trás.
6. Deitar no filtro a quantidade desejada de café moído (no interior daquele encontram-se marcações, 2 = 2 chávenas, 4 = 4 chávenas). Espalhar o café de forma homogénea e pressioná-lo ligeiramente com a colher de medição. Importante: Este pressionamento não tem como finalidade a compressão do café, mas destina-se sobretudo a espalhá-lo. Se houver quantidade demasiada de café, a passagem da água será bloqueada; tal poderá provocar estragos na máquina ou ferimentos. Retirar meticulosamente todos os restos de café que se encontrem na borda do filtro.
7. Introduzir o suporte do filtro no dispositivo donde sairá a água a ferver e girar o manípulo para a direita (na direcção LOCK), a fim de o suporte ficar fixo na posição correcta. O suporte do filtro terá de ficar colocado correctamente, de contrário, o café a ferver poderá espirrar do mesmo.
8. Deitar na cafeteirinha de vidro a quantidade de água fria necessária para o número de chávenas que se deseja obter (não ultrapassar a marcação para 4 chávenas). Deitar esta água no fervedor.
9. Tornar a colocar a tampa no fervedor e atarrachá-la.
10. Colocar a cafeteirinha de vidro, já vazia e com a tampa, no meio da grelha de pingos.
11. Ligue o aparelho a uma tomada com contacto de segurança de 230 V, 50 Hz, devidamente instalada. Girar o interruptor de controle para a posição de fervura. A lâmpada de controle de funcionamento iluminar-se-á. Após cerca de 3 minutos o café correrá para dentro da cafeteirinha.
12. Quando se terminar, girar o interruptor de controle para a posição de desligar. Retirar a cafeteirinha da grelha de pingos.
13. Esperar alguns segundos e retirar o suporte do filtro. Fixar o filtro com o dispositivo de segurança. Deitar fora o café usado batendo com o suporte contra um objecto apropriado. Lavar a máquina da forma descrita na rubrica “Limpeza e manutenção”.

Preparação de capuccinos

Proceder da forma descrita acima até ao número 12 e continuar como passamos a descrever:

13. Deitar o café para uma ou várias chávenas pré-aquecidas. Esta podem ser colocadas sobre a placa de aquecimento para se manterem quentes.
14. Deitar leite frio na cafeteirinha, não ultrapassando a marcação para 2 chávenas. Para uma espuma bem cremosa, deverá utilizar-se leite com alta percentagem de gordura!
15. Colocar a cafeteirinha de vidro por baixo do bocal de vapor. Elevar o recipiente até o bocal ficar cerca de meio centímetro dentro do leite. Girar o interruptor de controle devagar para a posição de saída do vapor. O vapor sairá do bocal e fará o leite ficar espumoso. Mover o recipiente em círculos pequenos, mantendo o bocal ligeiramente imergido no leite. À medida que a espuma for aumentando, deverá elevar-se ligeiramente a cafeteirinha, de forma a que o bico do bocal de vapor permaneça dentro do leite. Continuar a fazer espuma durante 45 segundos, como se desejar, ou até o leite ter duplicado a sua quantidade. Ter cuidado em não aquecer demais o leite, de contrário a espuma desaparecerá. Não imergir o bocal do vapor mais de um centímetro no leite. Um som semelhante a um assobio indicará que se terá formado espuma suficiente. Chegando ao fim, girar o interruptor de controle para a posição de desligar. A cafeteirinha terá agora metade de leite quente e metade de espuma..
16. Tirar a espuma com uma colher e deitá-la na(s) chávena(s) com a(s) bica(s). Acrescentar o leite quente. Um capuccino compõe-se de um terço de café, um terço de leite quente e um terço de leite em espuma.
17. Para se ficar com a certeza de que não há acumulação de restos de vapor, colocar um recipiente com água fria por baixo do bocal do vapor e imergir o mesmo na água. Girar o interruptor de controle para a posição de saída de vapor. O vapor acumulado sairá quando se virem bolhas no extremo do bocal. **Importante:** Deverá retirar-se sempre a pressão do aparelho, de cada vez que se vá fazer café ou espuma. Logo que as bolhas parem de sair, a pressão terá desaparecido completamente. Girar o interruptor de controle para a posição de desligar. Esperar alguns segundos e retirar o suporte do filtro. Deitar fora o café usado batendo com o suporte contra um objecto apropriado. Lavar a máquina da forma descrita na rubrica “Limpeza e manutenção”.

Indicações práticas

- Recomenda-se sobremaneira o uso de água filtrada ou de água mineral para que as bicas saibam melhor e para diminuir a calcificação da máquina. Não se deveria usar água destilada, pois não é saborosa.
- O segredo para fazer espuma no leite, é a técnica correcta. Com o tempo e a experiência, conseguir-se-á torná-la perfeita.
- Sempre que se depare com uma maior duração da preparação do café (isto é, sempre que o café saia com lentidão), tal dever-se-á possívelmente ao facto de

P

o café ter sido demasiado moído, ou porque se deitou café demais, ou ainda porque se carregou demais no mesmo.

- Sempre que se depare com uma menor duração da preparação do café (isto é, sempre que o café saia rapidamente), tal dever-se-á possívelmente ao facto de o café ter sido moído mais grosseiramente, ou porque se deitou pouca quantidade de café, ou ainda porque se carregou pouco no mesmo.
- Se preferir uma espuma mais espessa no seu café, esperar 30 a 60 segundos depois de se ter feito a espuma e deitá-la então no café.
- Se se verificar que a máquina leva mais tempo a fazer café e/ou se o bocal do vapor se entupir com frequência, deveria descalcificar-se o aparelho. Deitar no fervedor um descalcificante à base de limão (de acordo com as quantidades indicadas na respectiva embalagem). Proceder da forma indicada na rubrica “Preparação de bicas”, mas não deitar café no filtro! Após a descalcificação, pôr a máquina a trabalhar 2 a 3 vezes, usando porém apenas água.

Limpeza e manutenção

- **Antes de se proceder à limpeza da máquina, seguir as intruções de segurança.**
- Retirar a ficha da tomada e deixar a máquina arrefecer.
- Utilizar para a descalcificação apenas um produto à base de limão.
- Limpar o aparelho com um pano limpo e húmido.
- Não usar diluentes.
- Lavar em água com detergente o recipiente do filtro, o suporte do filtro, a cafeteirinha de vidro, a tampa da cafeteirinha, a tampa do fervedor e o recipiente de pingos.
- Não lavar nenhuma das peças na máquina de lavar louça.
- Para se proceder à limpeza do bocal do vapor, depois de se tirar o mesmo do leite, deixar o vapor continuar a sair durante cerca de 3 segundos. Girar o interruptor de controle para a posição de desligar e limpar o bocal com um pano limpo e húmido. Cuidado, o bocal está quente, pois é de metal!
- Untar de vez em quando, com óleo vegetal, a junta da abertura do fervedor e do suporte do filtro

Este aparelho obedece às normas da CE para eliminação de interferências e segurança de baixa tensão e foi fabricado de acordo com os regulamentos mais recentes da técnica de segurança.
Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - quer por reparação, quer por substituição - de todas as deficiências do aparelho que provenham de erros de material ou de fabricação.

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

No caso de querer fazer valer a garantia, é favor entregar o aparelho completo na embalagem original, juntamente com o talão de compra, na loja onde aquele tenha sido comprado.

No caso de defeitos verificados nos acessórios, não se procederá à troca do aparelho. Tais acessórios serão trocados e expedidos gratuitamente. Não enviar neste caso o aparelho para a fábrica; bastará encomendar o acessório em questão! Danos causados por quebra de vidros não são gratuitos!

Não estão incluídas na garantia a limpeza, a manutenção ou a troca de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas.

A garantia deixará de ter validade, sempre que tenha havido intervenção alheia no aparelho.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

I

Indicazioni di sicurezza generali

- **Prima della messa in uso dell'apparecchio, leggere accuratamente le istruzioni per l'uso.**
- Conservare le istruzioni, il certificato di garanzia, lo scontrino e se possibile l' imballaggio!
- L' aparecchio è destinato esclusivamente per uso privato e non commerciale.
- Se l' apparecchio non è in uso, allontanare sempre la spina dalla presa, anche dovendo cambiare gli accessori, pulire l' apparecchio o controllare un guasto. Prima è necessario spegnere l' apparecchio, poi bisogna allontanare il cavo, prendendolo dalla spina.
- Per proteggere i bambini dai pericoli causati da elettrodomestici, è necessario tenere i piccoli sotto continua osservazione. Bisogna quindi scegliere un posto adatto per l' apparecchio in modo che nessun bambino possa toccarlo. Fare attenzione di non far pendere il cavo.
- Controllare regolarmente l' apparecchio in caso di guasti. In questo caso, non mettere in funzione l' apparecchio.
- È indispensabile non riparare questo apparecchio da sé, ma farlo riparare da un tecnico autorizzato.
- Per evitare rischi, un cavo difettoso puó essere sostituito con un cavo di simile qualitá ed esclusivamente dal fabbricante, dal servizio di assistenza tecnica o da qualsiasi altra persona qualificata.
- Allontanare l' apparecchio da calore, raggi di sole diretti, da umidità, da angoli-spigolosi e simili.
- Non usare l' apparecchio senza essere sotto osservazione di altri. Se non in uso, deve essere sempre spento, anche se solo momentaneamente.
- Usare unicamente accessori di origine.
- Non usare l' apparecchio all' aperto*).
- In nessun caso immergere l' apparecchio in acqua o altri liquidi od avvicinarli ad essi*). Non metterlo in funzione con mani bagnate o umide*).
- Se l' apparecchio si bagni o inumidisca, estrarre immediatamente il cavo dalla presa*). Non immergere le mani nell' acqua!
- Usare l' apparecchio solo per la funzione prevista.

*) Osservare le seguenti „Avvertenze speciali per la sicurezza...“.

Avvertenze speciali per la sicurezza

- Le parti in metallo diventano molto calde. Afferrate solo i manici.
- Mettete l’apparecchio su una superficie resistente al calore, piana, liscia e antisdrucciolevole.
- Al fine di evitare un surriscaldamento non mettete l’apparecchio direttamente sotto un armadio. Fate in modo che ci sia spazio a sufficienza.
- Aprendo il coperchio del bollitore fate attenzione alla fuoriuscita del vapore.
- Non usate l’apparecchio senza acqua
- Riempite il bollitore solo con acqua fredda.

- Per essere sicuri che non ci sia nessun residuo di vapore da bolliture precedenti, mettete sempre un contenitore con acqua fredda sotto l'ugello del vapore. Sollevate il contenitore finché l'ugello è immerso nell'acqua. Mettete l'interruttore di controllo nella posizione di scarico del vapore.
- Togliete il supporto del filtro e il coperchio del bollitore solo quando tutto il vapore è stato scaricato.
  Girare il coperchio del bollitore a sinistra = aprire
  Girare il coperchio del bollitore a destra = chiudere.
- Fate attenzione che durante il funzionamento il coperchio del bollitore e il supporto del filtro siano chiusi correttamente e sicuri, dato che questo apparecchio lavora sotto pressione.
- Mettete solo acqua nel bollitore. Mai altri liquidi!
- Se è difficile aprire il coperchio del bollitore, questo potrebbe essere un sintomo che nell'apparecchio si è accumulata tensione del vapore. Fate fuoriuscire la pressione con il procedimento di cui sopra.

Descrizione degli elementi

1 Valvola del bollitore
2 Apertura del bollitore
3 Interruttore di controllo
4 Bollitore
5 Piastra scaldante
6 Dispositivo di bollitura
7 Recipiente per filtro
8 Porta-filtro
9 Dispositivo di sicurezza per il filtro
10 Maniglia del filtro
11 Beccuccio del filtro
12 Griglia per sgocciolare
13 Base
14 Bollire
15 Getto di vapore
16 Indicatore di funzionamento
17 Tubetto vapore
18 Ugello vapore
19 Aperto - Posizione maniglia per inserire il sistema filtro
20 LOCK - Posizione maniglia per bloccare il sistema filtro

Prima dell'uso

Per rimuovere la polvere, che eventualmente si è depositata durante le operazioni di imballaggio, lavare il bricco di vetro, il filtro, il supporto per il filtro e lo sgocciolatoio con acqua calda e detersivo. Non usate detergenti forti o abrasivi. Pulite la base con un panno pulito umido.

Rispettate le avvertenze per la sicurezza!

Prima di preparare il primo espresso o cappuccino effettuare una bollitura completa come descritto in "Come preparare un espresso", però senza polvere. Così si ripulisce la polvere che potrebbe essere penetrata nella macchina per caffè espresso. Le modalità di preparazione per il caffè espresso o il cappuccino sono diverse da quelle per il tradizionale caffè tedesco. Sia il caffè espresso che il cappuccino si preparano facendo passare dell'acqua bollente sotto pressione attraverso il caffè in polvere macinato finemente. A questo scopo è necessaria un'attenzione particolare

I

e noi vi raccomandiamo di leggere attentamente tutte le indicazioni e le avvertenze contenute in queste istruzioni prima di iniziare a usare l'apparecchio.

AVVERTENZA

Giacché il calore contribuisce alla conservazione dell'aroma, si consiglia di servire l'espresso e il cappuccino in tazze preriscaldate!

Preparazione del caffè espresso

1. Rispettate le avvertenze per la sicurezza!
2. Mettete l'interruttore di controllo nella posizione OFF.
3. Appoggiate lo sgocciolatoio sull'incavo rotondo nella copertura della vasca di sgocciolamento.
4. Togliete il coperchio del bollitore e il supporto del filtro. Se nel bollitore c'è ancora acqua, rovesciate l'apparecchio e buttate via l'acqua.
5. Mettete il filtro nel supporto. Spingete la sicurezza del filtro all'indietro.
6. Riempite il filtro fino all'altezza desiderata (all'interno del filtro ci sono delle tacche di misurazione, 2 = 2 tazze, 4 = 4 tazze) di caffè per espresso. Distribuire bene il caffè premendolo leggermente con il misurino. Importante: il caffè nel filtro viene premuto per distribuirlo e non tanto per renderlo compatto. Se si riempie troppo il filtro c'è il rischio di danni all'apparecchio o di lesioni alle persone. Togliete con cautela ogni residuo di caffè dal bordo del filtro.
7. Inserire il supporto del filtro nella testina di bollitura e girare l'impugnatura verso destra (in direzione LOCK) per bloccarlo nel punto corretto. Fate attenzione che il supporto del filtro sia inserito correttamente e ben fisso nella testina di bollitura onde evitare spruzzi di caffè bollente.
8. Versare nel bricco una quantità di acqua fredda in relazione al numero di tazze desiderato (non riempire oltre la tacca di 4 tazze). Versate quest'acqua nel bollitore.
9. Rimettete il coperchio del bollitore sull'apparecchio e chiudetelo avvitando.
10. Mettere il bricco di vetro vuoto con il coperchio al centro della grata di sgocciolamento.
11. Collegare l'apparecchio ad una presa da 230V/50Hz montata ad arte e collegata a terra. Mettete l'interruttore di controllo nella posizione di bollitura. La spia di funzionamento si accende. Dopo circa tre minuti il bricco di vetro si riempirà di caffè espresso.
12. Quando il procedimento è terminato, mettete l'interruttore di controllo nella posizione OFF. Togliere il bricco di vetro dalla grata di sgocciolamento.
13. Attendete qualche secondo prima di togliere il supporto del filtro. Fissate il filtro con la sicurezza del filtro. Picchiettando fate uscire il caffè usato. Pulite l'apparecchio come descritto in "Pulizia e Manutenzione".

Preparazione del cappuccino

Per preparare il cappuccino procedete come per il caffè fino al punto 12 e quindi proseguite come descritto qui di seguito.

13. Versare l'espresso pronto in una o più tazzine preriscaldate. Per tenere caldo porre sullo scaldavivande.
14. Versare nel bricco di vetro latte fresco freddo facendo attenzione a non superare la tacca indicante le 2 tazze. Per ottenere una buona schiuma si dovrebbe usare latte con un'alta percentuale di grasso!
15. Mettere il bricco di vetro sotto l'ugello vapore. Sollevate il recipiente finché l'ugello del vapore è immerso nel latte per circa mezzo centimetro. Girate l'interruttore di controllo lentamente nella posizione di scarico del vapore. Dall'ugello uscirà vapore per schiumare il latte. Quando la punta dell'ugello si troverà appena sotto la superficie del latte, muovete il recipiente con movimenti circolari. Quando il volume della schiuma aumenta, sollevare leggermente il bricco di vetro in modo che la punta dell'ugello vapore rimanga immersa nel latte. Continuate a formare schiuma per 45 secondi, a seconda del gusto, oppure finché il latte ha raddoppiato il suo volume. Fate attenzione a non scaldare troppo né bruciare il latte perché la schiuma si sgonfierebbe. Non immergete l'ugello del vapore nel latte per più di un centimetro. Per ottenere una bella schiuma si dovrebbe sentire un sibilo. Quando la schiuma è pronta mettete l'interruttore di controllo nella posizione OFF. Ora il bricco di vetro contiene per metà latte caldo e per metà schiuma.
16. Con un cucchiaio spingere la schiuma nelle tazzine di caffè. Aggiungete il latte. Il cappuccino consiste per un terzo di caffè, un terzo di latte caldo e un altro terzo di latte schiumato.
17. Per essere certi che non ci siano residui di tensione di vapore mettete un contenitore con acqua fredda sotto l'ugello del vapore ed immergete l'ugello nell'acqua. Mettete l'interruttore di controllo nella posizione di scarico del vapore. Il vapore accumulatosi viene scaricato quando alla fine dall'ugello esce un gorgoglio. **Importante:** la pressione dell'apparecchio deve essere sempre scaricata prima di ogni procedimento di bollitura. La fine del gorgoglio segnala che non c'è più pressione. Mettete l'interruttore di controllo nella posizione OFF. Dopo la preparazione attendete qualche secondo prima di togliere il filtro. Fate uscire il caffè usato picchiettando. Pulite l'apparecchio come descritto in "Pulizia e manutenzione".

Avvertenze utili

- Si consiglia l'uso di acqua filtrata per migliorare il gusto del caffè espresso e ridurre al minimo il formarsi di depositi calcarei nella macchina. Non si dovrebbe usare acqua distillata perché insapore e insipida.
- Il segreto per schiumare il latte è una tecnica corretta che si può apprendere solo con l'esercizio.

I

- Se la preparazione del caffè dura a lungo (cioè se il caffè fuoriesce lentamente dalla testina di bollitura) probabilmente il caffè è stato macinato troppo fine oppure si è usato troppo caffè oppure il caffè è stato premuto troppo.
- Se la preparazione del caffè è troppo breve (ovvero se il caffè fuoriesce troppo velocemente dalla testina di bollitura), probabilmente il caffè è stato macinato troppo grosso oppure si è usato troppo poco caffè oppure il caffè non è stato premuto a sufficienza.
- Se preferite una schiuma spessa al latte, lasciate riposare il latte schiumato per 30 - 60 secondi prima di versarlo nell'espresso.
- Se vedete che la preparazione diventa sempre più lunga e/o l'ugello è ostruito, dovreste decalcificare l'apparecchio. Versate nel bollitore un decalcificante a base di acido citrico (v. istruzioni per il dosaggio del fabbricante). Non mettete però polvere di caffè nel filtro. Dopo la decalcificazione fate funzionare l'apparecchio due o tre volte con sola acqua.

Pulizia e Manutenzione

- Prima di pulire l'apparecchio leggete attentamente le avvertenze per la sicurezza.
- Estraete la spina di collegamento alla rete e fate raffreddare l'apparecchio.
- Per decalcificare usate solo un decalcificante a base di acido citrico.
- Pulite l'apparecchio con un panno pulito umido.
- Non usate decalcificanti.
- Pulire il filtro, il supporto filtro, il bricco in vetro, il coperchio del bricco, la chiusura del bollitore e la grata di sgocciolamento come sempre in acqua e detergente per stoviglie.
- Nessuna parte dell'apparecchio è idonea al lavaggio in lavastoviglie.
- Per pulire l'ugello del vapore fate fuoriuscire il vapore dopo averlo tolto dal latte per circa 3 secondi. Mettete l'interruttore di controllo su OFF e pulite l'ugello del vapore con un panno pulito e umido. Attenzione: l'ugello in metallo è bollente!
- Di tanto in tanto spennellate la guarnizione nell'apertura del bollitore e sul supporto del filtro con olio di semi.

Questo apparecchio corrisponde alle norme CE per i disturbi radio e la sicurezza contro le correnti a basso voltaggio ed è stato costruito in base alle più recenti norme tecniche di sicurezza. Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

A partire dalla data di acquisto, questo prodotto è garantito dal produttore per un periodo di 24 mesi (scontrino).

Durante la durata della garanzia, il produttore eliminerà gratuitamente difetti dell'apparecchio dovuti a imperfezioni di produzione o di materiale, eventualmente cambiando l' unità oppure procedendo con le dovute riparazioni.

La garanzia è valida solo con lo scontrino. Senza l' esibizione dello scontrino non è possibile fare svolgere le riparazioni gratuitamente.

In caso di riparazioni con garanzia, è necessario ritornare al produttore l' apparecchio intero, nell'imballaggio originale, accompagnato dallo scontrino.

Se gli accessori presentano dei difetti, l'apparecchio non viene rimpiazzato, noi provvediamo gratuitamente alla sostituzione dei pezzi difettosi. In questo caso non inviare l'apparecchio, ma ordinare il relativo accessorio! La sostituzione di parti in vetro danneggiate è sempre a pagamento!

Pulizia, manutenzione e scambio non fanno parte della garanzia e sono perciò sono soggetti a spese.

La garanzia perde la sua validità se l'apparecchio è sottomesso all' intervento di terzi.

Dopo la garanzia

Quando la garanzia è scaduta, le riparazioni devono essere effettuate da un negozio od un servizio specializzato, contro pagamento.

GB

General safety instructions

- **Before commissioning this device please read the instruction manual carefully.**
- Please keep these instructions, the guaranty certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging!
- The device is intended exclusively for private and not for commercial use!
- Always remove the plug from the socket whenever the device is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the device or whenever a disturbance occurs. Switch off the device beforehand. Pull on the plug, not on the cable.
- In order to protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the device. Consequently, when selecting the location for your device, do so in such a way that children do not have access to the device. Take care to ensure that the cable does not hang down.
- Test the device and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the device should not be used.
- Do not repair the device yourself, but rather consult an authorised expert.
- For safety reasons a broken or damaged mains lead may only be replaced by an equivalent lead from the manufacturer, our customer service department or a similary qualified person.
- Keep the device and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and suchlike.
- Never use the device unsupervised! Switch off the device whenever you are not using it, even if this is only for a moment.
- Use only original accessories.
- Do not use the device outdoors*).
- Under no circumstances must the device be placed in water or other liquid, or come into contact with such*). Do not use the device with wet or moist hands*).
- Should the device become moist or wet, remove the mains plug from the socket immediately*). Do not reach into the water.
- Use the device only for the intended purpose.

*) Please note the following „Special safety instructions...“.

Special Safety Instructions

- The metallic parts become extremely hot. Touch only the handle.
- Place the machine on a heat-resistant, smooth, flat and non-slip surface.
- In order to avoid overheating, do not place the machine inside or under a cabinet. Make sure that enough space is left around the machine.
- Watch out for the hot vapor when opening the boiler lid.
- Never use the machine without water in it.
- Always fill the boiler with cold water.
- In order to make sure that no vapor pressure is left from the previous brewing operation, place a recipient filled with cold water under the vapor jet. Lift the recipient until the vapor nozzle is immersed in the water. Turn the control knob to vapor release mode.

- Remove the filter holder and the boiler's lid only if all the vapor has been let out. Turn the boiler lid to the left to screw it off;
  Turn the boiler lid to the right to screw it on.
- Make sure that the boiler lid and the filter holder are properly and securely closed while using the machine since this machine is pressurized when operating.
- Use only water to fill the boiler. Do not use any other liquid!
- If difficulties are encountered when unscrewing the boiler lid, this may indicate that the machine is still pressurized. Let out the pressure with the procedure described above.

Overview of the Single Components

1 Boiler lid
2 Boiler tank opening
3 Control selector
4 Boiler
5 Hot plate
6 Brewing head
7 Filter bowl
8 Filter holder
9 Filter catch
10 Filter handle
11 Filter spout
12 Drop grid
13 Base
14 Brew
15 Release vapor
16 Display
17 Vapor tube
18 Vapor jet
19 Open – Handle position for the insertion of the filter unit
20 LOCK – Handle position for the use of the filter unit

Before using for the first time

In order to remove all the dust that has deposited during the packing, wash the glass pot, the filter shell, the filter holder and the drip collection tray with warm soapy water. Do not use coarse or sharp cleansing agents. Wipe the base with a clean and humid towel.

Follow carefully the Safety Instructions!

It is highly recommended to carry out a complete brewing cycle as described in „Espresso Preparation" without any coffee powder before making your first cup of espresso or cappuccino. By doing so, any residual dust left inside the espresso machine will be removed.
The preparation of an espresso or cappuccino is different from that required for a normal cup of coffee. Both espressos and cappuccinos are made by pressing boiling water under pressure through finely ground coffee. Great attention is needed and it is highly recommended to read carefully all the instructions and safety indications provided herein, before brewing.

TIP:

It is recommended to serve the espresso or cappuccino in pre-heated cups because the heat helps to retain the aroma!

GB

How to make an Espresso

1. Follow carefully the safety indications!
2. Place the control knob in OFF position.
3. Lay the drop grid on the round depression in the drop collector cover.
4. Remove the boiler lid and the filter holder. Should there be water in the boiler, turn the machine upside down and drain the water.
5. Insert the filter bowl in the filter holder. Swing the filter protection to the back.
6. Fill the filter bowl to the desired level (the inside of the filter bowl is marked with measure markings, 2 = 2 cups, 4 = 4 cups) with ground espresso coffee. Spread the coffee evenly and press it slightly with the measuring spoon. Important: The reason why the coffee is pressed in the filter bowl is to distribute evenly the coffee and not to compress it. If there is too much coffee, the flow of the water is blocked. This may cause damage to the machine or lead to injuries. Remove carefully any coffee from the rim of the filter.
7. Insert the filter holder in the brewing head and turn the handle to the right (in LOCK direction) to position it correctly. Make sure that the filter holder is fastened properly to the brewing head to avoid the splashing of hot coffee.
8. Fill the glass pot with enough cold water for the desired number of cups (do not exceed the 4 cup mark). Pour the water into the boiler.
9. Put back into place the boiler lid and screw it on.
10. Place the empty glass pot with the lid on at the center of the drip collection grid.
11. Connect the appliance to a duly installed 230V/50Hz socket with earthing protection. Turn the control knob to brew position. The display lights up. After three minutes the espresso starts to flow into the glass pot.
12. When the brewing is over, turn the control knob to the OFF position. Remove the glass pot from the drip collection grid.
13. Wait a few seconds before removing the filter holder. Remove the filter bowl with the filter protection. Remove the remaining coffee. Clean the machine as described in „Cleaning and Maintenance“.

How to make a Cappuccino

To make a cup of cappuccino follow steps 1 to 12 described above for espresso coffee and continue as described below.

13. Fill the hot espresso into (a) pre-heated cup/s. Place it on the hot plate to keep it warm.
14. Fill the glass pot with fresh, cold milk without exceeding the 2-cup mark. To obtain a good foam, use a high-fat milk!
15. Place the glass pot under the steam nozzle. Lift the recipient until the vapor jet is immersed 1/2 cm in the milk. Turn the control knob slowly to the vapor jet position. The vapor is ejected from the vapor jet to froth up the milk. As the volume of the foam rises, lift the glass pot slightly so that the tip of the nozzle is always immersed in the milk. Continue this operation for approximately 45 seconds according to your taste or until the milk’s volume has doubled. Make

sure that the milk does not get too hot or scalded to avoid ruining the froth. Never dip the tip more than a centimeter into the milk. For proper frothing a hissing sound must be heard. Once the frothing is over, turn the control knob to the OFF position. When finished, half of the contents of the glass pot will be composed of hot milk and the other half of foam.

16. Scoop out the foam from the glass pot into the cup/s with espresso coffee. Add some milk. A cappuccino is 1/3 coffee, 1/3 hot milk and 1/3 frothed milk.
17. In order to make sure that no vapor is left in the machine, place a recipient with cold water under the vapor jet and dip the vapor jet into the water. Turn the control knob to the vapor jet position. The remaining vapor is released if the vapor jet starts to bubble.
    Important: the pressure of the machine must be released each time before brewing. As soon as the bubbling stops, pressure has been completely reduced. Turn the control knob to the OFF position. Wait a few seconds after the brewing before removing the filter holder. Remove the remaining ground coffee. Clean the machine as described in „Cleaning and Maintenance“.

Useful Tips

- The use of filtered water or bottled water is highly recommended to enhance the taste of the espresso and to avoid the calcification of the machine. Distilled water must not be used, as it is dull and tasteless.
- The secret for frothing the milk is the right technique, which can be acquired only with practice.
- If the brewing time of the coffee is longer than usual (i.e. if it takes too long for the coffee to flow out of the brewing head), then it is likely that the coffee is too fine, that too little coffee has been used or that the coffee was not pressed enough.
- If there is a significant increase in the brewing time and/or frequent clogging of the vapor jet occurs, the machine is calcified. Fill the boiler with a citric acid-based decalcifying agent (see dosing instructions provided by the manufacturer). Follow the instructions provided above in „How to make an espresso“. Do not fill the filter bowl with coffee! After this operation carry out 2-3 brewing cycles with clear water.

Cleaning and Maintenance

- **Follow carefully the safety instructions before cleaning the machine.**
- Remove the plug and let the machine cool.
- Use a citric acid-based decalcifying agent for decalcifying.
- Wipe the machine with a clean humid towel.
- Do not use detergents.
- Wash the filter shell, the filter holder, the glass pot, the pot lid, the boiler cap and the drip collection grid in a sink as usual.

GB

- Do not wash any of the parts in the dishwasher.
- In order to clean the vapor jet let the vapor out for approximately three seconds after removing it from the milk. Turn the control knob to the OFF position and wipe the vapor jet with a clean humid towel. Attention: the metal vapor jet is hot!
- Lubricate the boiler opening and the filter holder with vegetable oil from time to time.

This appliance conforms with the CE directives for radio interference suppression and low-voltage safety and has been built to meet current safety requirements. Subject to technical changes without prior notice!

Warranty

We undertake to guarantee the appliance sold by our company for 24 months as of the date of purchase (cash receipt).

During the life of the warranty we shall provide for the repair or replacement of the appliance owing to material or manufacturing defects absolutely free of charge.

Proof for the warranty is provided by the purchase document. The replacement and repair will not be performed free of charge without this proof of purchase.

Should the warranty be valid, please consign the complete appliance in its original packing together with the cash receipt to your local dealer.

Defects to the accessories do not entitle to the change of the appliance. These will be replaced free of charge. In this case do not send back the appliance. Just order the faulty accessory! Broken glass parts are replaced at the expense of the owner!

The cleaning, servicing and replacement of wear parts are not covered by this warranty and hence are to be paid for.

The warranty is terminated in case of handling on the part of Third parties.

After the warranty

Once the warranty has expired, repairs can be carried out by specialized technicians or repair services against the payment of the service.

PL

Ogólne wskazówki związane z bezpieczną obsługą

- **Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi.**
- Prosimy o staranne przechowywanie tej instrukcji, gwarancji, pokwitowania kasowego oraz w ramach możliwości kartonu z wewnętrznym opakowaniem!
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do prywatnego a nie do zawodowego użytku.
- Zawsze należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, jeżeli urządzenie nie jest używane, gdy zamocowujemy części dodatkowe, urządzenie czyścimy lub gdy nastąpi zakłócenie w jego pracy. W pierwszej kolejności należy wyłączyć urządzenie. Zrobić to należy poprzez pociągnięcie za wtyczkę a nie za kabel.
- Ze względu na niebezpieczeństwo jakie mogą stanowić elektryczne urządzenia, nie powinno się nigdy zostawać z nimi dzieci bez opieki dorosłych. Dlatego też miejsce przechowywania urządzenia powinno zostać tak wybrane, żeby dzieci nie miały do niego dostępu. Należy zwrócić również uwagę na to, żeby kabel nie zwisał.
- Kabel i całe urządzenie należy regularnie sprawdzać, czy nie ma uszkodzeń. Urządzenia nie wolno włączać, jeżeli zostały stwierdzone jakiekolwiek uszkodzenia.
- Urządzenia nie należy naprawiać we własnym zakresie, powinno ono zostać oddane do naprawy w autoryzowanym sklepie.
- W celu uniknięcia niebezpieczeństwa, uszkodzony kabel podłączenia do sieci może być wymieniany na kabel tej samej jakości wyłącznie przez producenta, nasz serwis lub inną osobę o odpowiednich kwalifikacjach.
- Urządzenie i kabel nie powinno znajdować się w pobliżu źródła ciepła, ostrych kantów, nie wolno poddawać ich bezpośredniemu nasłonecznieniu, wilgoci i innym tego rodzaju wpływom.
- W czasie użytkowania nigdy nie należy zostawiać urządzenia bez opieki! Urządzenie powinno zostać zawsze wyłączone, jeżeli nie jest używane, nawet jeśli przerywamy pracę na bardzo krótko.
- Należy używać tylko oryginalnego wyposażenia dodatkowego.
- Urządzenia nie należy używać na zewnątrz pomieszczeń*).
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani w innych płynach, nie może ono mieć również kontaktu z żadnymi płynami*). Nie należy używać urządzenia mając mokre lub wilgotne ręce*).
- Jeżeli urządzenie jest mokre lub wilgotne, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka*). Nie wolno dotykać rękoma włączonego i mokrego urządzenia!
- Urządzenia należy używać wyłącznie w przewidzianym do tego celu.

*) Proszę przestrzegać następujących „specjalnych wskazówek dot...“.

PL

Specjalne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Części metalowe bardzo się nagrzewają. Proszę podnosić urządzenie wyłącznie za uchwyty.
- Proszę ustawić urządzenie na żaroodpornej, płaskiej, równej i bezpoślizgowej podkładce.
- Aby zapobiec kumulacji ciepła proszę nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio pod szafką. Proszę zapewnić mu wystarczająco dużo wolnej przestrzeni.
- Przy otwieraniu pokrywy bojlera proszę uważać na wydobywającą się parę.
- Proszę nie korzystać z urządzenia bez wody.
- Proszę napełniać bojler wyłącznie zimną wodą.
- Aby się upewnić, że usunięte zostały resztki ciśnienia pary z poprzedniego zaparzania, proszę pod dyszę pary postawić pojemnik z zimną wodą. Proszę unieść pojemnik, aż dysza zanurzy się w wodzie. Proszę przekręcić przełącznik kontrolny na pozycję wypuszczania pary.
- Proszę zdejmować uchwyty filtra i pokrywę bojlera jedynie wówczas, gdy spuszczone zostanie całe ciśnienie pary.
  Przekręcanie pokrywy bojlera w lewą stronę = odkręcanie
  Przekręcanie pokrywy bojlera w prawą stronę = przykręcanie
- Proszę uważać, aby podczas zaparzania pokrywa bojlera i uchwyt filtra były prawidłowo i dokładnie zamknięte, ponieważ urządzenie pracuje pod ciśnieniem.
- Proszę napełnić bojler wyłącznie wodą. Proszę nie stosować żadnych innych cieczy!
- Jeżeli będą mieli Państwo trudności z odkręceniem pokrywy bojlera, przyczyną może się okazać kumulacja zbyt dużego ciśnienia pary. Proszę zmniejszyć ciśnienie w sposób opisany powyżej.

Przegląd poszczególnych części

1 Klapa bojlera
2 Otwór zbiornika bojlera
3 Przełącznik kontrolny
4 Bojler
5 Płyta podgrzewająca
6 Pokrętło zaparzania
7 Szala filtra
8 Obsada filtra
9 Zabezpieczenie filtra
10 Uchwyt filtra
11 Tuleja filtra
12 Ruszt odciekowy
13 Cokół
14 Zaparzanie
15 Wypuszczanie pary
16 Wskaźnik pracy
17 Rurka pary
18 Dysza pary
19 Otwarte - pozycja uchwytu do umieszczenia w środku systemu filtra
20 LOCK - pozycja uchwytu do zaryglowania systemu filtra

Przed pierwszym użyciem

Aby usunąć zabrudzenia, które mogły się nagromadzić podczas pakowania, proszę umyć szklany dzbanuszek, obudowę filtra, uchwyt filtra oraz wanienkę na skropliny ciepłą wodą z mydłem. Proszę nie używać żadnych szorstkich lub ostrych środków czyszczących. Cokół należy przetrzeć czystą wilgotną ściereczką.

Proszę pamiętać o wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia!

Zalecamy, aby przed przyrządzeniem pierwszej filiżanki espresso lub cappuccino przeprowadzić pełny proces zaparzania, jak opisano w punkcie „Zaparzanie espresso", nie wsypując jednak kawy. W ten sposób usunięty zostanie kurz, który mógł się nagromadzić w maszynie.
Przygotowywanie espresso czy cappuccino przebiega inaczej niż przygotowywanie zwykłej kawy. Zarówno espresso jak i cappuccino przygotowuje się przepuszczając pod ciśnieniem gotującą się wodę przez drobno zmieloną kawę. Niezbędne jest przy tym zachowanie szczególnej uwagi, a my zalecamy Państwu przed rozpoczęciem zaparzania uważne przeczytanie wszystkich wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

Typ:

Ponieważ ciepło sprzyja zachowaniu i podkreśleniu aromatu zaleca się, aby espresso i cappuccino serwować we wcześniej podgrzanych filiżankach!

Przygotowywanie espresso

1. **Proszę przestrzegać wskazówek dotyczących bezpiecznego użytkowania!**
2. Proszę ustawić przełącznik kontrolny na pozycji AUS (wyłączone).
3. Proszę umieścić kratkę odciekową w okrągłym wgłębieniu pokrywy naczynia odciekowego.
4. Proszę zdjąć pokrywę bojlera i uchwyt filtra. Jeżeli w bojlerze będzie znajdowała się woda, proszę odwrócić urządzenie i wylać wodę.
5. Proszę umieścić szalę filtra w uchwycie filtra. Proszę odchylić zabezpieczenie filtra do tyłu.
6. Proszę napełnić szalę filtra do wybranej wysokości (wnętrze szali filtra jest oznaczone podziałką, 2 = 2 filiżnaki, 4 = 4 filiżnaki) zmieloną kawą espresso. Proszę równomiernie rozdzielić kawę i lekko docisnąć wsypany proszek łyżeczką - miarką.
   Ważne: celem dociśnięcia kawy łyżeczką jest bardziej równomierne jej rozprowadzenie niż dociśnięcie. Nadmierna ilość może zablokować przepływ wody, co spowoduje uszkodzenie urządzenia lub powstanie obrażeń. Proszę ostrożnie usunąć resztki kawy z brzegów filtra.

PL

7. Proszę wprowadzić uchwyt filtra do głowicy zaparzającej i przekręcić rączkę w prawo (w kierunku LOCK), aby ustawić ją w odpowiedniej pozycji. Proszę przy tym zwrócić uwagę, czy uchwyt filtra jest właściwie osadzony w głowicy zaparzania, w przeciwnym razie może dojść do rozpryskiwania się gorącej kawy.
8. Proszę napełnić szklany dzbanek zimną wodą, w zależności od ilości wymaganych filiżanek (proszę nie nalewać wody powyżej oznakowania 4 filiżanek). Proszę wlać odmierzoną wodę do bojlera.
9. Proszę ponownie osadzić pokrywę bojlera na urządzeniu i przykręcić ją.
10. Proszę ustawić pusty dzbanek z przykrywką na środku rusztu skraplania.
11. Proszę podłączyć urządzenie do przepisowo zainstalowanego gniazda 230 V, 50 Hz. Proszę przekręcić przełącznik kontrolny na pozycję zaparzania. Zaświeci się wskaźnik pracy urządzenia. Po około 3 minutach espresso popłynie do szklanego dzbanka.
12. Gdy proces zaparzania zostanie zakończony proszę przekręcić przełącznik kontrolny na pozycję AUS (wyłączone). Proszę zdjąć szklany dzbanek z rusztu skraplania.
13. Po zaparzeniu espresso proszę odczekać kilka sekund zanim zdejmiecie Państwo uchwyt filtra. Proszę zaryglować szalę filtra przy pomocy zabezpieczenia filtra. Proszę opukując naczynie usunąć zużytą kawę. Proszę oczyścić urządzenie jak opisano w punkcie „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Przygotowywanie cappuccino

Aby przygotować cappuccino proszę postępować według punktów 1 - 12 instrukcji dotyczącej przygotowywania espresso, a następnie jak opisano poniżej.

13. Proszę napełnić wcześniej podgrzaną (-e) filiżankę (-i) gotowym espresso. Aby utrzymać stałą temperaturę mogą Państwo skorzystać z płyty podgrzewającej.
14. Proszę napełnić szklany dzbanek świeżym, zimnym mlekiem, maksymalnie do oznakowania 2 filiżanek. Aby piana miała odpowiednią konsystencję, należy stosować mleko z dużą zawartością tłuszczu!
15. Proszę ustawić szklany dzbanuszek pod dyszą wylotu pary. Proszę unieść naczynie, aż dysza pary zanurzy się w mleku na ok. pół centymetra. Proszę wolno przekręcić przełącznik kontrolny na pozycję wypuszczania pary. Z dyszy zacznie wydobywać się para spieniająca mleko. Gdy zanurzycie Państwo końcówkę dyszy w mleku, proszę poruszać naczyniem wykonując przy tym okrężny ruch. Gdy ilość piany się zwiększy, proszę delikatnie unieść dzbanuszek w taki sposób, aby dysza cały czas była lekko zanurzona w mleku. Proszę jeszcze przez 45 sekund kontynuować spienianie, wedle państwa uznania, lub do chwili, gdy mleko podwójnie zwiększy swoją objętość. Proszę uważać, aby mleko nie przegrzało się lub nie zagotowało, ponieważ zniszczyłoby to pianę. Proszę nie zanurzać dyszy piany w mleku głębiej niż na jeden centymetr. Spienianie odbywa się prawidłowo, jeżeli

słychać syczący odgłos. Po zakończeniu spieniania proszę przekręcić przełącznik kontrolny na pozycję AUS (wyłączone). W dzbanku znajdują się pół na pół podgrzane mleko i pianka.

16. Proszę łyżeczką przełożyć pianę z dzbanuszka do filiżanek z kawą espresso. Proszę dolać mleko. Cappuccino przyrządza się z jednej trzeciej kawy, jednej trzeciej gorącego mleka i jednej trzeciej spienionego mleka.
17. Aby się upewnić, że nie nastąpiła kumulacja resztek ciśnienia pary, proszę ustawić pojemnik z zimną wodą pod dyszę pary i zanurzyć dyszę w wodzie. Proszę przekręcić przełącznik kontrolny na pozycję upuszczanie pary. Resztki pary zostaną spuszczone, gdy na końcówka pary zacznie bulgotać. Ważne: za każdym razem przed rozpoczęciem kolejnego zaparzania należy spuścić pozostałe ciśnienie. Gdy bulgotanie ustanie, ciśnienie zostało zlikwidowane. Proszę przekręcić przełącznik kontrolny na pozycję AUS (wyłączone). Po zakończeniu zaparzania proszę odczekać jeszcze kilka sekund zanim zdejmiecie Państwo uchwyt filtra. Proszę czyścić urządzenie jak opisano w punkcie „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Wskazówki pomocnicze

- Aby poprawić smak espresso i zapobiec osadzaniu się kamienia w maszynie zaleca się używanie filtrowanej lub butelkowanej wody. Nie należy używać wody destylowanej ponieważ jest ona bez smaku.
- Tajemnicą spieniania mleka jest właściwa technika, którą można osiągnąć tylko przez ćwiczenie.
- Jeżeli czas przygotowania kawy wydłuża się (tzn. gdy kawa wolno wypływa z głowicy zaparzania), przyczyną może być zbyt drobne zmielenie ziaren, lub użycie zbyt dużej ilości kawy ewent. zbyt silne dociśnięcie łyżeczką.
- Gdy czas przygotowanie kawy trwa bardzo krótko (tzn. gdy kawa szybko wypływa z głowicy zaparzania), przyczyną może być zbyt grube zmielenie ziaren, użycie zbyt małej ilości kawy ewent. za lekkie dociśnięcie łyżeczką.
- Jeżeli wolą Państwo otrzymać z mleka gęściejszą pianę, proszę po spienieniu mleka i przed dodaniem piany do espresso odstawić je na 30 do 60 sekund.
- Jeżeli stwierdzą Państwo, że okres zaparzanie znacznie się wydłużył i/ lub dysza pary jest często zapchana, urządzenie powinno zostać oczyszczone z kamienia. Proszę napełnić bojler środkiem usuwającym kamień wyprodukowanym na bazie kwasu cytrynowego (patrz instrukcja producenta dotycząca dozowania). Proszę postępować kolejno jak podano w punktach „Przygotowanie espresso”. Proszę nie napełniać szali filtra zmieloną kawą! Po oczyszczeniu z kamienia proszę 2-3krotnie przeprowadzić proces zaparzania z samą wodą.

PL

Czyszczenie i pielęgnacja

- **Przed czyszczeniem urządzenia proszę zapoznać się ze wskazówkami dotyczącymi bezpiecznego użytkowania.**
- Proszę wyciągnąć wtyczkę z sieci i poczekać aż urządzenie ostygnie.
- Do usuwania kamienia proszę używać zawsze tego samego środka wyprodukowanego na bazie kwasu cytrynowego.
- Proszę przetrzeć urządzenie czystą, wilgotną szmatką.
- Proszę nie stosować żadnych rozpuszczalników.
- Proszę w zwykły sposób umyć obudowę filtra, uchwyt filtra, szklany dzbanuszek, pokrywę dzbanka, pokrywę podgrzewacza wody oraz ruszt skraplania.
- Proszę nie myć żadnych części maszyny w zmywarce.
- Aby oczyścić dyszę pary proszę przez 3 sekundy po wyjęciu dyszy z mleka wypuszczać resztę pary. Proszę przekręcić przełącznik kontrolny na pozycję AUS (wyłączone) i przetrzeć dyszę czystą, wilgotną szmatką. Ostrożnie: metalowa dysza może być gorąca.
- Proszę przecierać od czasu do czasu uszczelki otworu bojlera i uchwytu filtra olejem roślinnym.

Niniejsze urządzenie odpowiada normom CE sieci tradiowo-telewizyjnej i bezpieczeństwa niskonapięciowego oraz zbudowane jest według najnowszej techniki bezpieczeństwa pracy.
Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesięcy gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.
W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.
Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.
Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.
Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.
Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

CZ

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- **Před uvedením tohoto přístroje do provozu pročtěte pečlivě návod k použití!**
- Uschovejte dobře tento návod k použití, záruční list, pokladní stvrzenku a pokud možno i krabici s vnitřním obalem!
- Přístroj je určen výhradně pro soukromé a nikoliv řemeslné použití.
- Vytáhněte vždy zástrčku ze sítě, když spotřebič nepoužíváte, čistíte, nasazujete příslušenství, nebo když se vyskytne porucha. Předem přístroj vypněte. Zástrčku vytáhněte ze sítě uchopením zástrčky, nikdy ne tahem síúové šňůry.
- Abychom chránili děti před nebezpečím úrazu elektrickým proudem, nenechte je nikdy bez dozoru s elektrickým spotřebičem. Zvolte umístění Vašeho spotřebiče tak, aby byl z dosahu dětí. Dbejte na to, aby nevisela síúová šňůra dolů.
- Kontrolujte pravidelně síúovou šňůru a vlastní přístroj. Při výskytu jakéhokoliv poškození se nesmí přístroj používat.
- Neprovádějte žádné opravy na Vašem spotřebiči, pověřte opravou odborníka.
- Vadný sít’ový kabel smí být vyměňován jen výrobcem, naším servisním technikem nebo jinou podobně kvalifikovanou osobou a musí být nahrazen rovnocenným kabelem, aby se zamezilo případnému ohrožení.
- Nevystavujte přístroj a sít’ovou šňůru horku, přímému působení slunce, vlhkosti, mechanickému poškození ostrými předměty a podobným účinkům.
- Nepoužívejte nikdy přístroj bez dohledu! Přístroj vždy vypněte, když ho nepoužíváte, i kdyby se jednalo jen o malž okamžik.
- Používejte jen původní příslušenství.
- Nepoužívejte přístroj venku*).
- Přístroj se nesmí v žádném případě dostat do styku s vodou nebo jinou tekutinou nebo být do nich zanořen*). Nepoužívejte přístroj, jestliže máte vlhké nebo mokré ruce*).
- Jestliže přístroj zvlhnul nebo je mokrý, vytáhněte okamžitě sít’ovou zástrčku ze sítě*). Nesahejte do vody!
- Používejte přístroj výhradně pro stanovený účel.

*) Dbejte, prosím, na následující „Zvláštní bezpečnostní pokyny...“.

Speciální bezpečnostní pokyny

- Kovové části přístroje se zahřívají na velmi vysokou teplotu. Při obsluze proto používejte jen rukojeti.
- Instalujte přístroj jen na rovnou a neklouzavou plochu, která je odolná vůči působení tepla.
- Abyste zamezili hromadění tepla, instalujte přístroj tak, aby kolem něho byl dostatek prostoru pro proudění vzduchu (nestavte jen nikdy přímo pod skříňku apod.).
- Při otevírání víka ohřívače vody mějte na paměti, že z něj vystupuje horká pára.

CZ

- Nikdy nepoužívejte přístroj bez vody.
- Ohřívač vody vždy plňte jen studenou vodou.
- Abyste zajistili, že v přístroji už není žádná zbytková tlaková pára, postavte nádobku se studenou vodou pod parní trysku a poté jej nadzdvihněte tak, aby se parní tryska ponořila do vody. Pak pootočte přepínačem do polohy pro vypouštění páry.
- Držák filtr a víko ohřívače vody snímejte jen tehdy, když byla vypuštěna veškerá tlaková pára.
  Otáčení víkem ohřívače doleva = vyšroubovávání
  Otáčení víkem ohřívače doprava = zašroubovávání
- Dbejte na to, aby víko ohřívače vody a držák filtru byly při provozu správně a bezpečně uzavřeny, protože přístroj pracuje pod tlakem.
- Do ohřívače vody nalévejte vždy jen vodu. Nikdy žádné jiné tekutiny !
- Jestliže lze víkem ohřívače vody otáčet jen ztěžka, může to být známkou toho, že v přístroji je ještě tlaková pára. Snižte, resp. zlikvidujte jej výše popsaným způsobem.

Přehled jednotlivých dílů

1 Klapka bojleru
2 Plnící otvor nádržky bojleru
3 Kontrolní spínač
4 Bojler
5 Deska pro udržování teplého nápoje
6 Spařovací hlavice
7 Miska filtru
8 Držák filtru
9 Pojistka filtru
10 Rukojet' filtru
11 Hubička filtru
12 Odkapávací mřížka
13 Podstavec
14 Spařování
15 Vypouštění páry
16 Indikace provozního stavu
17 Trubička
18 Parní tryska
19 Otevřít - poloha rukojeti k vložení filtračního systému
20 LOCK - poloha rukojeti k zablokování filtračního systému

Před první použitím

Abyste odstranili veškerý prach, který se může během balení nahromadit, vymyjte skleněnou konvičku, filtrační misku, držák filtr a odkapávací misku teplou mýdlovou vodou. Nepoužívejte žádné drsné nebo ostré čistící prostředky. Podstavec otřete čistým vlhkým hadříkem.

Dodržujte bezpečnostní pokyny!

Doporučujeme Vám, abyste před přípravou prvních šálků espresa nebo cappuccina nechali proběhnout kompletní proces spařování, jak je popsáno v kapitole „Příprava espresa“, avšak bez mleté kávy. Tím se odstraní veškerý prach, který se v přístroji mohl usadit.
Příprava espressa a cappuccina je jiná než příprava běžné kávy. Jak espresso, tak i cappuccino se připravují tak, že vařící voda je pod tlakem vehnána do

jemně mleté kávy. K tomu je třeba mimořádné pozornosti a doporučujeme Vám pečlivě si pročíst veškeré pokyny a rady v tomto návodu před tím, než začnete s přípravou.

TIP:

Protože se aroma nejlépe uchová při zachování správné teploty, lze jen doporučit, abyste espreso a cappuccino servírovali v předehřátých šálcích!

Příprava espressa

1. **Dbejte bezpečnostních pokynů!**
2. Nastavte přepínač do polohy AUS (vypnuto).
3. Položte odkapávací mřížku na kulaté prohloubení v krytu odkapávací misky.
4. Sejměte víko ohřívače vody a držák filtru. Jestliže je v ohřívači voda, otočte přístroj a vodu vylijte.
5. Vložte filtrační misku do držáku filtru. Otočte pojitskou filtru směrem dozadu.
6. Naplňte filtrační misku kávou pro přípravu espressa až do požadované výšky (vnitřek filtrační misky je opatřen značkami, 2 = 2 šálky, 4 = 4 šálky). Rozdělujte kávu rovnoměrně a lehce ji přitlačujte odměrnou lžičkou. Důležité upozornění: Účelem přitlačení je rovnoměrné rozdělení kávy ve filtrační misce a nikoliv její slisování. Přeplnění by způsobilo zablokování průtoku vody, což by mohlo vést k poškození přístroje nebo ke zranění. Rovněž pečlivě odstraňte veškeré zbytky kávy z okraje filtru.
7. Držák filtru zasuňte do spařovací hlavice a otočte rukojeť doprava (ve směru LOCK), aby ji bylo možno zaaretovat na správném místě. Dbejte na to, aby držák filtru správně a pevně seděl ve spařovací hlavě, aby tak bylo zamezeno vystříknutí horké kávy.
8. Skleněnou konvičku naplňte studenou vodou v množství odpovídajícím požadovanému počtu šálků (nalévejte ale vodu jen v takovém množství, aby hladina nepřesáhla značku pro čtyři šálky). Nalijte vodu do ohřívače vody.
9. Opět nasaďte víko ohřívače vody na přístroj a utáhněte jej.
10. Prázdnou skleněnou konvičku s nasazeným víčkem postavte doprostřed odkapávacího roštu.
11. Připojte přístroj do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz. Přepínačem otočte do polohy pro spařování. Rozsvítí se provozní kontrolka. Po zhruba 3 minutách začne espreso vytékat do skleněné konvičky.
12. Jestliže je příprava kávy dokončena, otočte přepínačem do polohy AUS (vypnuto). Sejměte skleněnou konvičku z odkapávacího roštu.
13. Po skončení přípravy vyčkejte ještě pár sekund, než začnete odnímat držák filtru. Zafixujte filtrační misku pomocí pojistky. Použitou kávu vyklepněte. Vyčistěte přístroj způsobem popsaným v kapitole „Čištění a údržba“.

CZ

Příprava cappuccina

Chcete-li připravit cappuccino, postupujte nejprve stejně jako při přípravě espressa, jak je uvedeno v bodech 1 až 12, a poté pokračujte tak, jak je popsáno níže.

13. Nalijte hotové espreso do předehřátého šálku (šálků). K udržení teploty jej můžete postavit na ohřívací desku.
14. Skleněnou konvičku naplňte čerstvým, studeným mlékem maximálně po značku pro 2 šálky. Pro vytvoření správné pěny by mělo být použito mléko s vysokým obsahem tuku!
15. Postavte skleněnou konvičku pod parní trysku. Zdvihněte nádobku tak, aby parní tryska byla ponořena asi půl centimetru do mléka. Otáčejte přepínačem pomalu do polohy Výstup páry. Z parní trysky vystupuje pára, aby tak bylo provedeno napěnění mléka. Držte špičku parní trysky stále mírně pod hladinou mléka a pohybujte nádobkou krouživým pohybem. Jakmile se začne objem pěny zvětšovat, lehce nadzdvihněte skleněnou konvičku tak, aby špička parní trysky se ještě více ponořila do mléka.. Pokračujte v tomto napěňovacím procesu asi 45 sekund, podle Vaší chuti, nebo do té doby, než mléka zdvojnásobí svůj objem. Dávejte pozor, aby nedošlo k přehřátí mléka nebo k jeho spaření, protože tím by došlo ke zničení pěny. Neponořujte parní trysku do mléka hlouběji než 1 centimetr. Při správném napěňování by měl být slyšet charakteristický syčivý zvuk. Po ukončení napěňování otočte přepínačem do polohy AUS (vypnuto). Skleněná konvička nyní obsahuje z jedné poloviny mléko a z jedné poloviny pěnu.
16. Pomocí lžičky vyberte pěnu ze skleněné konvičky a vložte ji do šálku (šálků) s espresem. Přidejte tekuté mléko. Cappuccino sestává z jedné třetiny z kávy, z jedné třetiny z horkého mléka a z jedné třetiny z napěněného mléka.
17. Abyste zajistili, že v přístroji není žádný zbytkový tlak páry, postavte nějakou nádobku se studenou vodou pod parní trysku a ponořte parní trysku do vody. Otočte spínačem do polohy pro vypouštění páry. Eventuálně zbylá pára pak uteče, což se projeví bubláním na konci parní trysky. Důležité upozornění: Tlak v přístroji musí vždy nulový, jestliže chcete zahájit přípravu nápoje. Jakmile přestanou z parní trysky vystupovat bublinky, není už v přístroji žádný tlak. Otočte přepínačem do polohy AUS (vypnuto). Po skončení přípravy vyčkejte ještě pár sekund, než začnete odnímat držák filtru. Použitou kávu vyklepněte. Vyčistěte přístroj způsobem popsaným v kapitole „Čištění a údržba“.

Tipy pro používání

- Lze doporučit používání filtrované vody nebo balené vody, protože chuť Vašeho espressa bude lepší a sníží se znečištění přístroje úsadami vápníku. Destilovanou vodu však nepoužívejte, protože ta je mdlá a bez chuti.

CZ

- Tajemstvím napěnění mléka je správná technika, které lze dosáhnout jen cvikem.
- Jestliže je doba přípravy kávy delší (tzn. Jestliže káva pomalu vytéká ze spařovací hlavy), pak je to možná způsobeno tím, že káva je příliš jemně namletá, nebo že bylo použito příliš mnoho kávy resp. tím, že káva byla příliš stlačena.
- Jestliže je doba přípravy kávy krátká (tzn. Jestliže káva vytéká ze spařovací hlavy rychle), může to způsobeno tím, že káva byla namleta příliš hrubě, nebo bylo použito příliš malé množství kávy resp. tím, že káva nebyla dostatečně stlačena.
- Jestliže dáváte přednost poněkud hustší „pěně“, nechte napěněné mléko před přidáním do espressa stát 30 až 60 sekund.
- Jestliže zjistíte zjevné prodloužení doby přípravy a/nebo častější ucpávání pyrná trysky, bude nutno přístroj odvápnit. K tomuto účelu naplňte ohřívač vody odvápňovacím prostředkem na bázi kyseliny citrónové (dávkování viz údaje výrobce). Postupujte podle bodů kapitoly „Příprava espressa“. Nedávejte však žádnou kávu do filtrační misky ! Po skončení odvápňovacího procesu nechte 2 - 3x proběhnout proces přípravy kávy naprázdno, jen s použitím čisté vody.

Čištění a údržba

- **Při čištění přístroje vždy dbejte bezpečnostních pokynů.**
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- K odvápnění používejte jen odvápňovací prostředky na bázi kyseliny citrónové.
- Přístroj čistěte čistým, vlhkým hadříkem.
- Nepoužívejte žádná rozpouštědla.
- Filtrační misku, držák filtru, skleněnou konvičku, víčko konvičky, krytku ohřívače a odkapávací rošt čistěte obvyklým způsobem v mycí lázni.
- Nemyjte žádné díly přístroje v myčce nádobí.
- K vyčištění parní trysky nechte páru vystupovat ještě asi 3 sekundy poté, co ji vytáhnete z mléka. Pak otočte přepínačem do polohy AUS (vypnuto) a otřete trysku čistým, vlhkým hadříkem. Pozor: Kovová parní tryska je horká !
- Čas od času potřete těsnění v otvoru ohřívače vody a na držáku filtru rostlinným olejem.

Tento přístroj odpovídá směrnicím Evropské společnosti pro odrušení a nízkovoltovou bezpečnost a je sestaven podle nejnovějších předpisů bezpečnostní techniky.
Vyhrazujeme si technické změny!

CZ

Záruka

Na námí prodávaný přistroj poskytujeme záruku 24 mésíců ode dne prodeje (pokladní doklad).

Po dobu trvání záruční doby odstraníme bezplatné závady přístroje, které vznikn ou v důsledku výrobních či materiálových vad, a to bud'to formou opravy nebo výměnou.

Jako záruční list platí doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nemůže být výměna nebo oprava bezplatně provedena.

V případě spadajícím do záruky odevzdejte plný přístroj v originálním obalu a s pokladním dokladem Vašemu odchodníkovi.

Závady na příslušenství nejsou důvodem pro výměnu přístroje, nýbrž budou výměnným způsobem bezplatně zaslány náhradní díly. V takovémto případě nezasílejte přístroj, nýbrž jen objednejte náhradu za vadnou součást! Škody na skle budou zásadně odstraněny jen proti úhradě!

Čištění, údržba nebo výměna opotřebovaných částí nespadají do rozsahu zéruky a budou proto provedeny jen oproti úhradě.

Zéruka zaniká v případě neoprávněného zásahu do přístroje.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záuční doby mohou být opravy prováděny příslušným obchodem nebo servisem jen za úhradu.

H

A biztonságos hasznalatra vonatkozó általanos irányelvei

- **A berendezés indítása előtt tessék figyelmesen elolvasni ennek hasznalati utasítását.**
- Tessék megtartani a hasznalati utasítást,garanciát és számlát, és ha van ilyen lehetősége még a kartondobozt belső csomagolással együtt.
- A berendezés csak házi hasznalatra való.
- Mindig, amikor nem hasznaljuk a berendezést vagy hozzákapcsoljuk a külön részeit, tisztítjuk. vagy amikor a berendezés megsérült ki kell huzni a dugót a konnektorból. Mindig tessék korábban kikapcsolni a berendezést. Tessék huzni dugót , nem zsinort, vezetéket.
- Gyereket kell messze tartani a berendezéstől, azért nem szabad ezt hagyni a biztosítás nélkül. Azért is kell ilyen helyet találni a berendezésnek, ahova gyereket nem tudnak eljutni. Tessék még figyelmet arra fordítani,hogy a kábel ne logjon le.
- Rendszeresen kell ellenőrízni a berendezést és a vezetéket. A megsérülés esetében nem szabad hasznalni a berendezést.
- Ne tessék egyedül probálni javítani berendezést otthon, tessék fordulni a Szerviszhez.
- Kockázatok elkerülése végett a hibás hálózati kábelt csak a gyártó, az ügyfélszolgálatunk embere vagy más hasonlóan képesített személy cserélheti ki egyenértékű másik kábelre.
- Tessék védeni a berendezést a magas hőfoktól,a nap közvetlen hatástól, nedvességtől, éles tárgyaktól stb.
- Tessék ovatosnak lenni a berendezés hasznalata alatt!Mindig tessék kikapcsolni a berendezést, amikor nincs hasznalva, akkor is , amikor csak egy pillanatra abba haggyuk a munkat.
- Tessék csak az eredeti részeket hasznalni.
- Nem szabad kint hasznalni a berendezést*).
- Semmiféleképpen nem szabad vizbe vagy más folyadékba betenni a berendezést,sem ajanlátos,hogy a berendezás érintkezzen a nedvességgel*). Nem szabad hasznalni a berendezést akkor se, amikor vizes keze van*).
- Ha a berendezés érintkezett vizzel,tessék azonnal kihuzni dugót a konnektorból*). Ne tessék vízbe tenni kezet.
- A berendezést csak ilyen célra lehet hasznalni, amelyre szánták.

*) Vegye figyelembe az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat...“.

Speciális biztonsági rendszabályok

- A fém részek erősen felforrósodnak. Csak a fogókhoz nyúljon!
- Helyezze a készüléket hőálló, sík és csúszásmentes felületre.
- Ne tegye közvetlenül szekrény alá, hogy elkerülje a hő megrekedését. Legyen körülötte elegendő szabad légtér.

- A főzőtartály fedelének felemelésekor vigyázzon a kiáramló gőzre!
- Ne használja a készüléket víz nélkül!
- Mindig csak hideg vízzel töltse meg a tartályt!
- Hogy biztos lehessen benne, nem maradt-e vissza a készülékben a korábbi használatból gőznyomás, tegyen hideg vízzel teli edényt a gőzkifúvó cső alá. Emelje meg az edényt úgy, hogy a cső belemerüljön a vízbe. Fordítsa az ellenőrző kapcsolót a gőzkieresztő állásba.
- Csak akkor vegye ki a főzőtartály szűrőjét, és emelje fel a fedőt, amikor már az egész gőznyomást kiengedte.
  A tartályfedőt balra csavarva nyithatja, és jobbra csavarva zárhatja.
- Ügyeljen rá, hogy a főzőtartály fedele és a szűrőtartó használat közben teljesen és biztonságosan le legyen zárva, mivel a készülék csak nyomás alatt működik.
- Csak vizet tegyen a víztartályba, más folyadékot ne!
- Ha csak nehezen csavarható le a főzőtartály fedele, az annak a jele lehet, hogy gőznyomás rekedt a készülékben. Engedje ki a nyomást a fent leírt módon!

Az alkatrészek áttekintése

1 Forróvíztartály-fedő
2 A forróvíztartály nyílása
3 Ellenőrző kapcsoló
4 Forróvíztartály
5 Melegentartó lap
6 Főzőfej
7 Szűrő
8 Szűrőtartó
9 Szűrőbiztosító
10 Szűrőnyél
11 Szűrőbetét
12 Csepegetőrács
13 Lábazat
14 Főzés
15 Gőzkieresztés
16 Működéskijelző
17 Gőzölőcső
18 Gőzkifúvó cső
19 Nyitva - a nyél állása a szűrőrendszer behelyezésekor
20 LOCK - a nyél állása a szűrőrendszer reteszelt helyzetében

Az első használat előtt

Meleg szappanos vízzel mossa ki az üvegkannát, a szűrőt, a szűrőtartót és a csepegtetőtálkát, hogy megtisztítsa a csomagolás során esetleg rárakódott portól! Ne használjon érdes és erős tisztítószert. A lábazatot tiszta, nedves ruhával törölje le.

Vegye figyelembe a biztonsági rendszabályokat!

Ajánljuk, hogy az első presszókávé vagy kapucsínó elkészítése előtt csinálja végig az egész főzési folyamatot a „Presszókávé készítése" címszó alatt leírt módon, de őrölt kávé nélkül. Ezzel minden port eltávolíthat, ami a presszógépben esetleg leülepedett.

H

A presszókávé és a cappuccino másképp készül, mint a hagyományos kávé. Mind a presszókávé, mind a cappuccino úgy készül, hogy a nyomás alatt forrásban lévő víz finomra őrölt kávén préselődik át. Ez különös figyelmet igényel, és javasoljuk, hogy gondosan olvassa végig az itt közölt valamennyi utasítást és biztonsági rendszabályt, mielőtt hozzáfogna a kávéfőzéshez.

TIPP:

Mivel a hőmérséklet fenntartása óvja az aromát, a presszókávét vagy kapucsínót nagyon ajánlatos előmelegített csészében szervirozni!

Presszókávé készítése

1. **Vegye figyelembe a biztonsági rendszabályokat!**
2. Fordítsa az ellenőrző kapcsolót az AUS (ki) állásba.
3. Helyezze a csepegtetőrácsot a csepegtetőtál fedelének kerek mélyedésébe.
4. Vegye le a főzőtartály fedelét, és emelje ki a szűrőtartót! Ha vízmaradék lenne a tartályban, a készülék megfordításával öntse ki belőle!
5. Helyezze be a szűrőt a szűrőtartóba! Billentse hátra a szűrőbiztosítót.
6. Töltse meg a szűrőt a kívánt szintig őrölt kávéval (a szűrő belsejében jelzővonalak vannak, 2 = 2 csésze, 4 = 4 csésze). Az őrölt kávét egyenletesen terítse szét, és enyhén nyomogassa meg a mérőkanállal!
   Fontos: A nyomogatás célja inkább a kávépor egyenletes szétterítése a szűrőben, mintsem a tömörítés. Túltöltéssel elzárjuk a vízáram útját, és ez rongálhatja a készüléket, vagy sérülésekre vezethet. Gondosan távolítson el a szűrő széléről minden kávémaradékot!
7. Helyezze bele a szűrőtartót a főzőfejbe, és fordítsa a nyelét jobb felé (LOCK irányba), hogy a megfelelő helyen reteszelje! Ügyeljen rá, hogy a szűrőtartó pontosan felfeküdjön a főzőfejben, ellenkező esetben a forró kávé kifröccsenhet.
8. Engedjen az üvegkannába a kívánt számú csészének megfelelő mennyiségű hideg vizet! (Ne töltse meg a 4 csészét jelző vonalkán felül!) Öntse a vizet a főzőtartályba.
9. Tegye fel a főzőtartály fedelét a készülékre, és csavarja rá.
10. Tegye az üres üvegkannát ráhelyezett fedővel a csepegtetőrostély közepére!
11. Csatlakoztassa a készüléket előírásszerűen szerelt 230 V, 50 Hz-es földelt konnektorba! Fordítsa az ellenőrző kapcsolót a főzőállásba. A működéskijelző kigyullad. Körülbelül 3 perc elteltével a presszókávé az üvegkannába folyik.
12. Ha befejeződött a kávéfőzés, fordítsa az ellenőrző kapcsolót az AUS (ki) állásba. Vegye le az üvegkannát a csepegtetőrostélyról!
13. A szűrőtartó levételével a főzés befejezése után várjon még néhány másodpercet. Rögzítse a szűrőt a szűrőbiztosítóval. Ütögesse ki a szűrőből a kávézaccot. Tisztítsa meg a készüléket, ahogy a "Tisztítás és karbantartás" részben le van írva.

Cappuccino készítése

Cappucino készítésekor először ugyanúgy járjon el, ahogy a presszókávé készítésének 1-12. pontjában le van írva, majd a továbbiak szerint folytassa.

13. Töltse a kész presszókávét előmelegített csészé(k)be! Ha melegen akarja tartani, tegye a melegentartó lapra.
14. Öntsön friss, hideg tejet az üvegkannába, de legfeljebb a 2 csészét jelző vonalkáig! Jó habot akkor fog kapni, ha nagy zsírtartalmú tejet használ.
15. Állítsa az üvegkannát a gőzkifúvó cső alá! Emelje meg az edényt úgy, hogy a cső körülbelül fél centiméternyire belemerüljön a tejbe. Fordítsa most az ellenőrző kapcsolót lassan a gőzkieresztő állásba. Gőz áramlik ki a csőből, hogy felhabosítsa a tejet. A gőzkifúvó cső hegyét épp csak a tej felszíne alatt tartva, mozgassa körkörösen az edényt. Amikor a hab volumene növekedni kezd, enyhén emelje meg az üvegkannát úgy, hogy a gőzkifúvó cső vége még mindig beleérjen a tejbe! Folytassa a habosítást ízlése szerint még körülbelül 45 másodpercig, vagy amíg a tej tömege meg nem duplázódott. Ügyeljen rá, hogy ne hevítse túl, vagy ne főzze el a tejet, mert ezzel tönkreteszi a habot. Ne dugja a gőzkifúvó csövet egy centiméternél mélyebbre a tejbe! A felhabosítás akkor kielégítő mértékű, ha sziszegő hang hallatszik. Miután a felhabosítás befejeződött, fordítsa az ellenőrző kapcsolót az AUS (ki) állásba. Az üvegkanna most fele-fele arányban tartalmaz felmelegített tejet és habot.
16. Kanalazza át a habot az üvegkannából a presszókávéval telt csészé(k)be! Tegye hozzá a folyékony tejet. A cappuccino egyharmad-egyharmad arányban kávéból, forró tejből és habosított tejből áll.
17. Ahhoz, hogy megbizonyosodjék, nem maradt-e vissza gőznyomás, állítson a gőzkifúvó cső alá hideg vízzel teli edényt a vízbe. Fordítsa az ellenőrző kapcsolót a gőzkieresztő állásba. A felgyülemlett gőz akkor távozott el, amikor a gőzkifúvó végén a víz bugyborékolni kezd.
    Fontos: A készülékből mindig ki kell engedni a nyomást, mielőtt újabb főzésbe fognánk. Amikor a bugyborékolás véget ért, a nyomás teljesen megszűnt. Fordítsa az ellenőrző kapcsolót az AUS (ki) állásba. A főzés után várjon néhány másodpercet, mielőtt levenné a szűrőtartót. Ütögesse ki a szűrőből a kávézaccot. Tisztítsa meg a készüléket, ahogy a "Tisztítás és karbantartás" részben le van írva.

Hasznos útmutatások

- Nagyon ajánlatos szűrt vagy palackos vizet használni, hogy javítsuk a presszókávé ízét, és csökkentsük a gép vízkövesedését. Desztillált vizet ne használjunk, mert jellegtelen és ízetlen.
- A tej felhabosításának titka a jó technika, amit csak gyakorlással sajátíthatunk el.

- Ha a kávé elkészítési ideje tovább tart (azaz a kávé lassan folyik ki a főzőfejből), akkor a kávé valószínűleg túl finomra van őrölve, vagy túl sok kávét használtunk, ill. túlságosan összetömörítettük az őrölt kávét.
- Ha a kávé elkészítése ideje rövidebb (azaz a kávé gyorsan folyik ki a főzőfejből), akkor a kávé valószínűleg túl durvára van őrölve, vagy túl kevés kávét használtunk, ill. nem nyomogattuk meg eléggé az őrölt kávét.
- Ha jobban szereti a vastagabb "habot", akkor hagyja a felhabosított tejet 30-60 másodpercig állni, mielőtt a presszókávéhoz adná.
- Ha azt állapítja meg, hogy az elkészítési idő feltűnően meghosszabbodott, vagy a gőzkifúvó cső sűrűn eldugul, akkor vízkőmentesíteni kell a készüléket. Tegyen a főzőtartályba citromsav alapú vízkőoldószert (lásd a gyártó adagolási utasítását). Ugyanúgy járjon el, ahogy a "Presszókávé készítése" című részben le van írva, de ne tegyen őrölt kávét a szűrőbe. A vízkőmentesítés után végezzen el 2-3 főzési folyamatot tiszta vízzel!

Tisztítás és karbantartás

- A készülék tisztításakor tartsa be a biztonsági rendszabályokat!
- Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja lehűlni.
- Vízkőmentesítéshez csak citromsav alapú vízkőoldót használjon.
- Tiszta, nedves ruhával törölje le a készüléket.
- Ne használjon oldószert.
- A szűrőt, a szűrőtartót, az üvegkannát, a kannafedőt, a kávéfőző sapkáját és a csepegtetőrostélyt megszokott módon mosogassa el!
- Egyetlen alkatrészt se mosogasson mosogatógépben!
- Miután a gőzkifúvó csővet kivette a tejből, tisztítás előtt hagyja még mintegy 3 másodpercig a gőzt távozni. Fordítsa az ellenőrző kapcsolót az AUS (ki) állásba, és tiszta, nedves ruhával törölje le a csövet. Legyen óvatos: a fémből készült kifúvó cső forró!
- Időről időre kenje be a főzőtartályban és a szűrőtartón lévő tömítést növényolajjal.

Ez a berendezés megfelel a CE-nek és lett gyártva a biztonság legmodernebb irányelvei szerint.
Megjegyezzük az esetleges müszaki változásokat!

Garancialevél

Az általunk forgalmazott készülékre az eladás napjától számítva (pénztári nyugta) 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciaidő alatt javítással vagy cserével megszüntetjük a készüléknek azokat a hibáit, amelyeket anyag- vagy gyártási hiba okozott.

A garanciára való jogosultságot a vételi bizonylat igazolja. E nélkül a bizonylat nélkül a készülék nem cserélhető vagy javíttatható díjtalanul.

Garanciális esetben szíveskedjék a teljes készüléket eredeti csomagolásában, a pénztári bizonylattal együtt átadni a kereskedőnek.

Ha hibásak a tartozékok, nem cseréljük ki az egész készüléket, hanem díjtalan cseretartozékot küldünk. Ilyen esetben tehát nem kell beküldeni a készüléket, csak a hibás tartozékot kell megrendelni! Az üvegtörési hibák mindig térítésköteles!

A kopó alkatrészek tisztítása, karbantartása és cseréje nem tartozik a garancia körébe, ezért térítésköteles.

Letéktelen beavatkozás esetén a garancia érvényét veszti.

A garancia lejárta után

A garancia lejárta után a megfelelő szakkereskedő vagy szakszerviz térítés ellenében elvégzi a szükségessé váló javításokat.

RUS

Пбщие указания по безопасности

- **Перед вводом в эксплуатацию этого прибора тщательно прочитайте руководство по эксплуатации**
- Пожалуйста, храните это руководство по эксплуатации, гарантийное свидетельство, кассовый чек, а также, по возможности, картонную упаковку вместе с внутренней упаковкой!
- Прибор предназначен исключительно для использования в домашнем хозяйстве, а не для промыслового использования.
- Всегда вынимайте штекер из штепсельной розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если Вы хотите установить части оснастки, почистить прибор, а также, если возникает помеха. Перед этим прибор нужно выключить. Тянуть нужно за штекер, а не за кабель.
- Для того, чтобы предохранить детей от опасностей, связанных с электрическими приборами, ни в коем случае не оставляйте их наедине с электрическими приборами без надзора. Поэтому выберите место установки Вашего прибора так, чтобы дети не могли до него достать. Следите за тем, чтобы кабель не свисал вниз.
- Регулярно проверяйте кабель и прибор на наличие повреждений. Если прибор имеет какие-либо повреждения, то им нельзя пользоваться.
- Не ремонтируйте Ваш прибор самостоятельно; Обязательно обратитесь к авторизованному специалисту.
- Из соображений безопасности, замена дефектного сетевого кабеля на равнозначный допускается только на заводе-изготовителе, в нашей ремонтной мастерской или лицом, имеющим соответствующую квалификацию.
- Прибор и кабель должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей, влаги, острых кромок и т.д.
- Ни в коем случае не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, то всегда выключайте его, даже, если это нужно всего лишь на одну минутку.
- Используйте только оригинальную оснастку.
- Не пользуйтесь прибором на улице*).
- Прибор ни в коем случае нельзя окунать в воду или в какие-либо другие жидкости; он не должен контактировать с водой или какими-либо другими жидкостями*). Не включайте прибор, если Ваши руки мокрые или влажные*).
- Если на прибор попала влага, или же, если он намок, нужно немедленно вынуть штекер из штепсельной розетки*). При этом не опускайте руки в воду!
- Используйте прибор только для тех целей, для которых он предназначен.

*) Соблюдайте, пожалуйста, нижеследующие “Специальныеуказания по технике безопаснос...“.

Специальные указания по технике безопасности

RUS

- Металлические части сильно нагреваются. Беритесь только за ручки.
- Установите прибор на жаростойкую, плоскую, ровную и нескользкую основу.
- Для предотвращения тепловой пробки, не ставьте прибор непосредственно под навесными шкафами и полками. Обеспечьте достаточно свободного пространства.
- Открывая крышку бойлера, будьте осторожны с выступающим из него паром.
- Не включайте прибор без воды.
- Наполняйте бойлер только холодной водой.
- Чтобы убедиться в том, не осталось ли в бойлере паровое давление от предыдущей работы, подставьте под паровое сопло сосуд с водой. Приподымите сосуд так, чтобы паровое сопло окунулось в воду. Установите контрольный переключатель в положение "Подача пара" ("Dampf-Ablass").
- Открывайте крышку бойлера и удаляйте держатель фильтра только после полного спуска пара.
  Повернуть крышку бойлера влево - открыть.
  Повернуть крышку бойлера вправо - закрыть.
- Так как прибор работает под давлением, то перед каждым включением убедитесь в том, что держатель фильтра установлен правильно и крышка бойлера надежно закрыта.
- Наполняйте бойлер только водой. Никаких других жидкостей!
- Если крышка бойлера открывается с большим трудом, то это может быть причиной того, что прибор еще стоит под давлением пара. В этом случае сначала спустите пар по процедуре, которая была описана выше.

Обзор деталей прибора

1 Откидная крышка бойлера
2 Наливное отверстие бойлера
3 Контрольный переключатель
4 Бойлер
5 Плита-грелка
6 Кипятильная головка
7 Воронка фильтра
8 Держатель фильтра
9 Фиксатор фильтра
10 Рукоятка фильтра
11 Тюлевое ситечко фильтра
12 Сетка - каплеуловитель
13 Цоколь прибора
14 "Заварить" ("Brühen")
15 Подача пара
16 Светоиндикатор
17 Паровая трубка
18 Паровое сопло
19 "Открыто" ("Offen") - положение рукоятки для вставления фильтрующей системы
20 LOCK - положение рукоятки для фиксации фильтрующей системы

RUS

Перед первым включением

Для того, чтобы удалить пыль, которая могла попасть в прибор во время упаковки, промойте стеклянную кружку, воронку фильтра, держатель фильтра и поддон в теплом мыльном растворе. Не применяйте для этого никаких абразивных или сильномоющих средств. Корпус прибора протрите чистым, влажным полотенцем.

Соблюдайте указания по технике безопасности!

Мы рекомендуем вам, перед тем как приготовить первую чашку кофе-эспрессо или каппучино провести полный цикл работ, как это описано в главе "Приготовление кофе-эспрессо", однако без добавления молотого кофе. Это позволяет удалить всю пыль, которая могла каким-либо образом попасть в прибор.
Процедура приготовления еспрессо и каппучино отличается от процедуры приготовления обычного кофе. Как еспрессо, так и каппучино приготовляются с применением процедуры, при которой кипящая вода под давлением прогоняется через мелко помолотый кофейный порошок. При этом необходима особая осторожность и внимание, и мы рекомендуем вам, перед тем как начать работать, тщательно ознакомиться со всеми инструкциями и указаниями по технике безопасности, содержащимися в этой инструкции по эксплуатации.

УКАЗАНИЕ:

Так как вкус кофе-каппучино и эспрессо сильно зависит от температуры, то рекомендуется разливать кофе в подогретые чашки!

Приготовление еспрессо

1. **Соблюдайте указания по технике безопасности!**
2. Установите контрольный переключатель в положение "ВЫКЛ" ("AUS").
3. Вставьте сетку-каплеуловитель в круглое углубление на крышке ванны-каплесборника.
4. Снимите крышку с бойлера и удалите держатель фильтра. Если в бойлере находятся остатки воды, то переверните прибор и слейте ее.
5. Вставьте воронку фильтра в держатель. Нажмите на фиксатор фильтра и откиньте его назад.
6. Наполните воронку фильтра до необходимой высоты молотым еспрессо-кофе (на внутренней части воронки фильтра имеется маркировка: 2 = 2 чашки, 4 = 4 чашки. Распределите кофе равномерно и слегка придавите его дозировочной ложкой.
   Важное примечание: эта процедура служит для более равномерного распределения кофе по воронке фильтра, а не для его уплотнения. Переполнение фильтра может привести к блокировке потока воды через него, что может привести к поломке прибора или несчастному случаю. Тщательно удалите с краев фильтра все остатки кофе.

7. Вставьте держатель фильтра в кипятильную головку и, для того чтобы надежно зафиксировать его, поверните ручку вправо (в направлении LOCK). При этом обратите внимание на то, чтобы держатель фильтра правильно и надежно сидел в головке кипятильника, иначе необратимо выбрызгивание горячего кофе из прибора.
8. Наполните стеклянную кружку необходимым количеством холодной воды (не выше метки "4 чашки"). Перелейте эту воду в бойлер.
9. Закройте бойлер крышкой и закрутите ее.
10. Установите пустую стеклянную кружку на середину сетки каплеуловителя.
11. Включите прибор в розетку с напряжением сети 230 V, 50 Hz, установленную в соответствии с предписаниями. Установите контрольный переключатель в положение "Заварить" ("Brühen"). Светоиндикатор начинает светиться. Примерно через 3 минуты кофе-эспрессо начинает поступать в стеклянную кружку.
12. Как только приготовление кофе закончилось, установите контрольный переключатель в положение "ВЫКЛ". Снимите стеклянную кружку с сетки каплеуловителя.
13. После окончания работы, перед снятием держателя фильтра, подождите несколько секунд. Зафиксируйте воронку фильтра при помощи фиксатора. Выколотите остатки молотого кофе из фильтра. Очистите прибор как это описано в главе " Чистка и уход за прибором".

Приготовление каппучино

Для того, чтобы приготовить каппучино, поступайте для начала как это описано в пунктах 1-12 главы "Приготовление еспрессо", затем поступайте как описано ниже.

13. готовый кофе-эспрессо в подогретую(ые) чашку(и). Для поддержания температуры поставьте его на плиту-грелку.
14. Наполните стеклянную кружку свежим, холодным молоком, однако не выше метки "2 чашки". Для получения хорошей пены необходимо применять молоко повышенной жирности!
15. Подставьте стеклянную кружку под паровое сопло. Приподымите его так, чтобы паровое сопло погрузилось в молоко на примерно полсантиметра. Медленно поверните контрольный переключатель в положение "Подача пара" ("Dampf-Ablassung"). Из парового сопла начинает поступать пар и вспенивать молоко. Удерживая кончик парового сопла под самой поверхностью молока, перемещайте сосуд круговыми движениями. Когда количество пены увеличится, слегка приподымите стеклянную кружку, так чтобы конец парового сопла все время находился в молоке. Продолжайте эту процедуру в течении примерно 45 секунд, на ваш вкус или пока объем молока увеличится наполовину. Следите за тем, чтобы молоко не перегрелось и не вскипело, это тут же уничтожит пену. Не погружайте паровое сопло в

RUS

молоко глубже одного сантиметра. Удовлетворительный результат достигается если прослушивается равномерное шипение. После окончания процедуры вспенивания установите контрольный перключатель в положение "ВЫКЛ". Стеклянная кружка содержит теперь наполовину подогретое молоко, наполовину пену.

16. При помощи ложки добавьте пену из стеклянной кружки в чашку(и) с готовым кофе-эспрессо. Перелейте туда же остаток жидкого молока. Каппучино состоит на одну треть из кофе, на треть из жидкого, горячего и треть вспененного молока.
17. Чтобы убедиться в том, не осталось ли в бойлере паровое давление от предыдущей работы, подставьте под паровое сопло сосуд с водой и окуните его в воду. Установите контрольный переключатель в положение "Подача пара" ("Dampf-Ablass"). Если прибор стоял под давлением, то вода на выходе парового сопла будет бурлить.
    Важное примечание: перед каждым новым включением с прибора необходимо спустить остаточное давление пара. Как только бурление воды прекратится, давление полностью упало. Установите контрольный переключатель в положение "ВЫКЛ". После окончания работы, перед снятием держателя фильтра, подождите несколько секунд. Зафиксируйте воронку фильтра при помощи фиксатора. Выколотите остатки молотого кофе из фильтра. Очистите прибор как это описано в главе " Чистка и уход за прибором".

Полезные советы

- Для улучшения вкусовых качеств еспрессо-кофе и для предотвращения образования накипи в аппарате рекомендуется применять фильтрованную воду и воду из бутылок. Дисцилированную воду не рекомендуется применять, так как она неприятна и безвкусна.
- Секрет хорошего вспенивания молока лежит в навыке, который можно преобрести только регулярно упражняясь в этом.
- Если время приготовления кофе удлиняется (кофе из головки кипятильника поступает слишком медленно), то причиной этому может быть слишком мелко помолотый кофе, завышенная дозировка или слишком сильное уплотнение его в фильтре.
- Если время приготовления кофе укорачивается (кофе из головки кипятильника поступает слишком быстро), то причиной этому может быть слишком грубо помолотый кофе, заниженная дозировка или слишком слабое уплотнение его в фильтре.
- Если вы любите более плотную молочную "пену", то дайте вспененному молоку примерно 30-60 секунд постоять, и только после этого добавьте его в еспрессо-кофе.
- Если наблюдается значительное увеличение времени приготовления кофе и/или головка кипятильника постоянно забивается, то необходимо удалить образовавшуюся накипь. Наполните бойлер раствором для

удаления накипи на базе лимонной кислоты (соблюдайте указания завода-изготовителя по дозировке). Поступайте согласно пунктам главы "Приготовление еспрессо". Однако без того, чтобы насыпать молотый кофе в воронку фильтра! После удаления накипи прогоните аппарат 2-3 раза только с холодной водой.

Чистка и уход за прибором

- Перед чисткой еще раз прочитайте указания по технике безопасности.
- Выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Для удаления накипи применяйте только средства на базе лимонной кислоты.
- Протрите прибор чистым, влажным полотенцем.
- Не применяйте никаких растворителей.
- Промойте воронку фильтра, держатель фильтра, стеклянную кружку, крышку кофейника, колпак бойлера и сетку-каплеуловитель как обычно в моющем растворе..
- Не мойте никаких деталей в посудомойке.
- Для очистки парового сопла после вспенивания молока, дайте пару выступать еще примерно 3 секунды. Затем установите контрольный переключатель в положение "ВЫКЛ". Протрите паровое сопло чистым, влажным полотенцем. Будьте осторожны! Металлические части парового сопла сильно нагреваются!
- Время от времени смазывайте прокладки в отверстии бойлера и на держателе фильтра растительным маслом.

Этот прибор соответствует директивам CE по искрозащите и технике безопасности для низковольтных приборов; он сконструирован в соответствии с новейшими предписаниями по технике безопасности. Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Мы даем на купленный у нас прибор гарантию на 24 месяцев, начиная с даты покупки прибора (кассовый чек).

В течении гарантийного срока мы бесплатно устраним все недостатки и поломки, которые возникли по вине завода-изготовителя, проведя ремонт или замену прибора.

Документом для гарантии служит кассовый чек. Без предъявления этого документа бесплатный ремонт или замена прибора невозможны.

В случае поломки прибора просим вернуть его в магазин в полной комплектации и оригинальной упаковке, приложив кассовый чек.

RUS

Детали с дефектами не являются причиной для возврата прибора, они будут присланы бесплатно взамен дефектных. В подобном случае не отсылайте весь прибор, а заказывайте только дефектные детали! Разбитые стеклянные детали меняются, как правило, только за оплату!

Под гарантию не попадают: чистка, техосмотр или замена трущихся деталей прибора, они делаются за дополнительную оплату.

Гарантия теряется при вскрытии прибора посторонними лицами.

По окончании гарантии

По истечении срока гарантии прибор можно сдать на ремонт в специализированный магазин или ремонтную мастерскую за оплату.

Technische Daten

Modell:	**ES 2611**
Spannungsversorgung:	**230 V, 50 Hz**
Leistungsaufnahme:	**800 Watt**
Schutzklasse:	I

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.

CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH
D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: clatronic@t-online.de

Stünings, Krefeld • 01/01